

LE ROYAL

ETAPE GASTRONOMIQUE

*Bienvenue dans l'univers culinaire du Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015.
Il a imaginé pour vous ce délicieux voyage aux côtés de Claire Santos Lopes, Cheffe Pâtissière.
En salle, un ballet orchestré par Grégory Charlier, et votre verrerie charmée par les plus
beaux flacons de Philippe Marques, Chef Sommelier.*

Les Entrées

CAROTTE DE CRÉANCES

Éclats de maïs confit, terre végétale aux graines de courges, œufs de brochet fumés 49.

CARABINEROS

Cédrat frais de Bachès, radis green 69.

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE FRANÇAISES

Pochée dans un bouillon des Aldudes, cresson de fontaine, caviar Onyx 80.

Les Poissons

BELLE LANGOUSTINE

Façon Thermidor, béarnaise au vieux vinaigre Pedro Ximénez Gran Reserva 104.

ROUGET BARBET

Coquillages et crustacés, poutargue de caviar séché 89.

RAVIOLE DE HOMARD BRETON

En fin consommé, foie gras de l'Aveyron, estragon 84.

Les Viandes

TOURNEDOS DE BOEUF FRANÇAIS

Façon Rossini 120.

FILET DE VEAU

Champignons maïtaké marinés 84.

CAILLE FRANÇAISE

Farçie et cuite en vessie, légumes truffés 145.
pour deux personnes

Les Fromages

SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Vincent Philippe, Champion du Monde des Fromagers 2023 26.

Les Desserts

PAMPLEMOUSSE ROSE

Poché au naturel, écume lactée et notes végétales de cresson 28.

POIRE WILLIAMS

Rafraîchie aux notes de Cédrat, sorbet et meringue 32.
Brioche feuilletée, glace à la vanille Bleue de la Réunion et poire confite

CHOCOLAT 'INTUITION'

En soufflé, cacahuète caramélisée et sorbet cacao 28.
A boire, chocolat et cognac, écume lactée

~

Menu Signature

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE FRANÇAISES

CARABINEROS

BELLE LANGOUSTINE

ROUGET BARBET

TOURNEDOS DE BOEUF

PAMPLEMOUSSE ROSE

CHOCOLAT 'INTUITION'

290.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour un accord en six temps pour accompagner vos mets. 170.

✓ Le Chef propose également un menu végétarien et végétalien, disponible sur demande.

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous les vins au verre sont servis en 12 cl et les vins de dessert 8 cl.
Prix nets en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.

Menu Découverte

Confiez le choix de votre menu au Chef,
Une invitation à découvrir ses inspirations du moment.

150.

Servi pour l'ensemble de la table

Optez pour notre sélection en quatre temps pour accompagner vos mets.

80.

Menu Effervescence

Chaque mois, notre Chef Sommelier vous fait voyager au cœur de notre région
en proposant un accord 100% champenois pour chaque plat.

CAROTTE DE CRÉANCES

Eric Taillet 'Bansionensi 19', Blanc de Meunier

RAVIOLE DE HOMARD BRETON

André Jacquart 'Mesnil Expérience', Blanc de Blancs, Grand Cru

BELLE LANGOUSTINE

Domaine La Borderie 'Douce Folie', Pinot Noir, Rosé de Saignée

FILET DE VEAU

Henri Giraud, 'MV 18,' Aÿ Grand Cru

KIWI DE L'ADOUR

Caramélisé, sarrasin et crème glacée au caillé de brebis

Jean Vesselle, 'D'Lys', Doux'

Hors champagnes - 210.

Servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 175.

