

# 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*

#### **CARABINERO**

Betterave fondante et croquante, pickles, senteur de baies roses, citron 85.

#### **LANGOUSTINE DE CASIER**

Pêche blanche et jaune, fenouil, agastache 95.

#### **PALETTE DE TOMATE FRANÇAISE**

Vinaigrette au sureau, caviar Oscière Gourmet House 85.

#### **TOURTEAU DE BRETAGNE**

Petit pois, verveine, verjus de Champagne 80.

### *Les Poissons*

#### **HOMARD BLEU**

*Cuit aux sarments de vigne, bergamote, condiment shiso, beurre blanc à l'algue nori grillée* 98.

#### **ROUGET BARBET**

Coque du golfe de Gascogne, jus d'oursin 85.

#### **TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE**

Gnocchetti, sabayon au guanciaie, extraction de Sarawak 95.

### *Les Viandes*

#### **BOEUF DE SALERS**

*Au koji, oignon nouveau, ail noir, agretti* 90.

#### **VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE**

*Marinée à la levure, ail des ours, sauce financière, poivre Cubèbe* 80.

#### **AGNEAU DE BELAUN**

*Grillé au yakitori, navet, curry vert, jus tranché* 85.

## *Les Fromages*

### SÉLECTION DE CINQ FROMAGES

Affinés par Vincent Philippe, Champion du Monde des Fromagers 2023

27.

## *Les Desserts*

29.

### AUTOUR DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

Thé Genmaicha, maïs et whisky

### FRAISES DE LA CHAMPAGNE

*Fraîches & en sorbet*, santoline, crème onctueuse à la baie rose

### CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR

*En textures*, marc de champagne et mucilage

### FRAMBOISE

Géranium rosat, céréales, fraîcheur lactique

~

## *Menu Signature*

### PALETTE DE TOMATE FRANÇAISE

### LANGOUSTINE DE CASIER

### ROUGET BARBET

### HOMARD BLEU

### AGNEAU DE BELAUN

### FRAISES DE LA CHAMPAGNE

### CHOCOLAT GRAND CRU D'ÉQUATEUR

315.

*Servi pour l'ensemble de la table  
Dernière prise de commande à 21h*

Optez pour un accord en sept 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.

165.

*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.

### **TOURTEAU DE BRETAGNE**

Pierre Peters 'Cuvée Réserve', Brut, Blanc de Blancs

### **CARABINERO**

Christian Gosset 'Rosé A04', Grand Cru Extra Brut

### **TURBOT SAUVAGE DE VENDÉE**

Le Gall 'Le Canon des Le Gall', Meunier, 2019

### **VOLAILLE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE**

Hervé Jestin 2007, Brut Nature

### **FRAMBOISE**

Jean Vesselle 'Friandise', Demi-sec Rosé

*Hors champagnes - 230.*

*Servi pour l'ensemble de la table*

Accord mets et champagnes proposé au tarif de 195.