



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

Joyeuses fêtes !



NOVEMBRE 2026 - JANVIER 2027

Joyeux Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

GAMBAS OBSIBLUE

fumée au sarment de vigne, fraîcheur de raisin

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS DE L'AVEYRON

au marc de champagne

BELLE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

pochée au safran de la Marne, touche d'orange sanguine

BAR SAUVAGE

algue nori passée à la flamme, tofu mariné, beurre de caviar

CHAPON DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

pomme Anna au vieux Comté truffé

CROUSTILLANT DE CHÂTAIGNE

poire confite

250 euros par personne, hors boissons

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour célébrer le réveillon !*

AU RESTAURANT LE ROYAL ❁

BAVAROIS DE CÈPES

truffe Melanosporum, huile de sapin

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

voile de corail, caviar Ossetra de la Maison Gourmet House

FOIE GRAS POCHÉ

clémentine corse, Barolo Chinato, brioche feuilletée au Timut

ROUGET BARBET CONTISÉ AU GUANCIALE

topinambour confit, œuf de brochet fumé

POULARDE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE

pommes soufflées à la truffe, sabayon au vin jaune

AUTOUR DES AGRUMES D'HIVER

vanille et fruit du mendiant

380 euros par personne, hors boissons



Bonne Année !

MERCREDI 31 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE
oxtail de légumes

GALANTINE DE VOLAILLE MAISON
foie gras et truffe Tuber melanosporum

HOMARD DES CÔTES BRETONNES
cédrat et croquant de radis noir

FILET DE SAINT-PIERRE SAUVAGE
cuit à la vapeur d'algues, gremolata d'orange sanguine,
pomme fondante au vieux vinaigre

FILET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND VENEUR
gratin de céleri-pomme et groseille

CITRON CONFIT ET POMÉLO
fraîcheur de grenade

370 euros par personne, hors boissons

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour débiter la nouvelle année de façon... pétillante !*

AU RESTAURANT LE ROYAL

ORMEAUX DE PLONGÉE
caviar de la Maison Gourmet House, minéralité de champagne

LANGOUSTINE DE CASIER
cédrat de Corse, safran de la Marne

HOMARD BLEU BRETON
foie gras des Landes, émulsion au vin jaune

SOLE DE VENDÉE FAÇON BONNE FEMME
truffe noire Tuber melanosporum

FILET DE BŒUF WAGYU A5
mariné au koji, panais, ail noir, truffe blanche d'Alba

SORBET À LA MANDARINE CORSE
ratafia de la Maison Henri Giraud, pain d'épices

DOUCEUR DE VANILLE DE TAHITI
chocolat noir Guanaja 70%

500 euros par personne, hors boissons





RÉSERVATION

+33 3 26 52 87 11 | reservation@royalchampagne.com

www.royalchampagne.com

Les menus sont élaborés par le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France, ainsi que sa brigade de passionnés.

Prix nets, taxes et service compris.

