

LE ROYAL

ÉTAPE GASTRONOMIQUE

**BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE JEAN-DENIS RIEUBLAND
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, ET DE SES ÉQUIPES PASSIONNÉES**

WELCOME TO THE UNIVERSE OF JEAN-DENIS RIEUBLAND
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE AND MEET HIS PASSIONATE TEAM

— Les Premices —

Asperges aux morilles, purée d'ail des ours sauce mousseline au champagne Asparagus with morels, wild garlic purée Champagne mousseline sauce	42€
Crevettes bouquet, mousseline d'aubergine à l'ail noir soupe de moules de bouchot safranée Bouquet shrimps, eggplant mousseline with black garlic bouchot mussel soup with saffron	45€
Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes Crab, flavoured with kaffir lime caviar « Sturia » mango and citrus fruit	52€

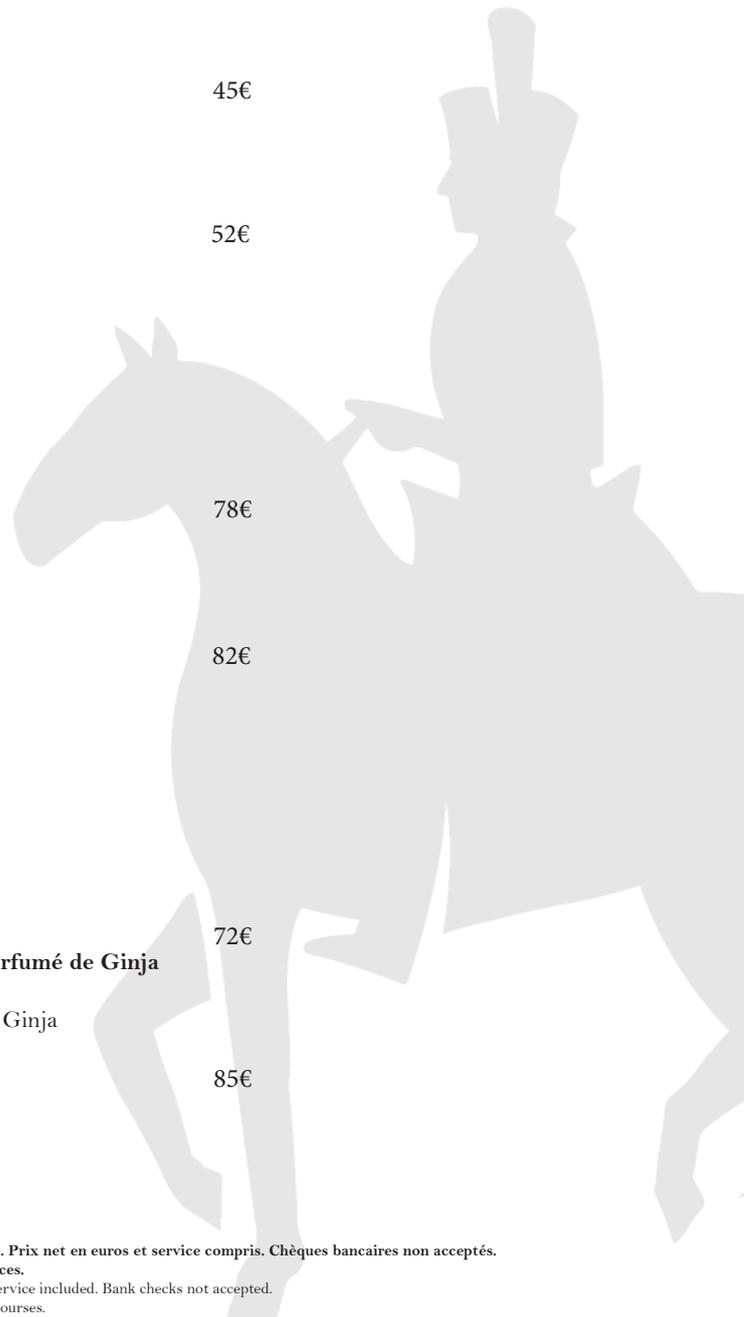
— Côté Océan —

Chapon au consommé de bouillabaisse fenouil à l'huile d'olive et rouille safranée Red scorpion fish with bouillabaisse consomme fennel in olive oil and saffron rouille	78€
Bar de ligne aux tellines, petits pois et carottes coulis de mizuna, jus court d'arêtes acidulé Line caught sea bass with tellines, peas and carrots mizuna coulis, fishbone reduction	82€

— Le Terroir —

Suprême de pigeon « Miéral » au foie gras et à la cerise mille-feuilles de cuisses confites et blettes, bouillon de carcasse parfumé de Ginja « Miéral » pigeon supreme with foie gras and cherry mille-feuilles of candied thighs and chard, carcass broth flavoured with Ginja	72€
Filet de bœuf de l'Aubrac au caviar, crème acidulée et jus au thym asperges et pommes soufflées Aubrac beef filet with caviar, sour cream and thyme jus asparagus and puffed potatoes	85€

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Port de masque jusqu'au service du premier plat, à remettre lors des déplacements et entre les services.
The list of allergens is available at the reception. All our meats are of French origin. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on until your first course is served. The facemask needs to be worn in between courses.



— Les Fromages —

22€

Notre sélection affinée par Claire Griffon
Selection of cheese matured by Claire Griffon

— Les Gourmandises —

23€

de notre chef pâtissier Cédric Servela

**Fraises de la Champagne, sorbet fromage blanc
sablé croustillant et anis vert**
Strawberries from Champagne, quark cheese sorbet
crispy shortbread and green anise

**Baba au gin, zestes de citron jaune
chantilly vanillée et menthe verte**
Gin baba, lemon zest
vanilla whipped cream and spearmint

**Crèmeux au chocolat Illanka 66%
sorbet au cacao et fleur de sel fumée**
Creamy 66% Illanka chocolate
cocoa and smoked fleur de sel sorbet

— Menu Découverte —

**Confiez le choix de votre menu au Chef,
une invitation à découvrir ses inspirations du moment**
Entrust the choice of your menu to the Chef,
an invitation to discover his inspirations of the moment

140€

*Servi pour l'ensemble de la table
To be enjoyed by the whole table*

Nos sommeliers vous proposent une sélection de vins pour accompagner vos mets à 80€
Complement your culinary experience with wine selected by our sommelier for 80€

— Menu Loyal —

**Parce que choisir c'est renoncer,
laissez-nous vous embarquer dans l'univers du Chef et dégustez l'intégralité de ses créations.**
You don't have to choose this evening,
let's have it all and taste the Chef's entire menu.

280€

*Servi pour l'ensemble de la table
To be enjoyed by the whole table*

Menu Signature

Mise en bouche du chef

Chef's Mise en bouche

Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes

Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

Royale Réserve Non dosé

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

Roasted Dublin Bay prawns with Espelette chili pepper
calf's head cromesquis with rocket leaves

1522 Rosé 2008

Turbot au beurre d'algues, artichauts carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

Turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots
solférino of seasonal vegetables and French parsley

Clos des Goisses 2010

Ris de veau clouté au chorizo girolles, petits oignons caramélisés et jus court de Jerez

Veal sweetbreads stuffed with chorizo, fricassee of girolles
caramelised pearl onions, Jerez jus

Réserve Millésimée Long Vieillessement 1999

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 22€

Matured cheese selection

As supplement 22€

Baba au gin, zestes de citron jaune chantilly vanillée et menthe verte

Gin baba, lemon zest
vanilla whipped cream and spearmint

Sublime Réserve 2008

190€

Servi pour l'ensemble de la table

To be enjoyed by the whole table

**Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise en associant
chaque mets avec l'une de leurs cuvées**

Each month, our chef sommelier takes you to the heart of a world-class champagne house by pairing each
dish with one of their « cuvées »

En juin, direction la maison Philipponnat, fondée en 1522

In June we invite maison Philipponnat, founded in 1522

L'accord à 150€

Signature combination 150€

*Tout changement dans le menu entraînera un supplément. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Port de masque jusqu'au service du premier plat, à remettre lors des déplacements et entre les services.

*Any change in the menu will incur a supplement. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on until your first course is served. The facemask needs to be worn in between courses.