

# *La Principauté*

## *By Romaric Olivot*

### Restaurant Gastronomique

Les produits frais, les alliances de saveurs, les préparations inédites, les cuissons subtiles signent la créativité culinaire de cette carte de saison.  
Le goût des bonnes choses est un enchantement.

*Fresh products, flavors alliances, novel preparations, subtle cooking sign the culinary creativity of this season "à la carte menu".  
The taste of the finer things is an enchantment.*

### Les artisans producteurs locaux, nos partenaires

*La moutarde – Moutarde de Reims CLOVIS*

*Les pains, artisan boulanger Au fournil des bons « Gout »*

*La pomme de terre de Juniville*

*Jeunes pousses – LB pousses de Montmédy*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. ou U.E. – Lamb of U.K. or E.U. origin

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

# Menu La Principauté

42 €

Tartare de thon, vinaigrette aux éclats de pistache et brunoise de tofu

*Tuna tartare with pistachio-shard vinaigrette and tofu brunoise*

*ou*

Asperges vertes, burrata, coulis fraise et vinaigre de sureau

*Green asparagus with burrata, strawberry and elderflower vinegar coulis*

\*\*\*

Aiguillettes de canard, marmelade d'échalote au vin rouge,  
beignet de pomme de terre

*Duck aiguillettes with red wine shallot marmalade, potato fritter*

*ou*

Dos de cabillaud à l'huile de ciboulette,  
méli-mélo de légumes et crumble de paprika

*Cod fillet with chive oil, mixed vegetables, and paprika crumble*

\*\*\*

Choux façon Belle-Hélène

*Belle-Hélène style choux pastry*

*ou*

Verrine crème légère vanille, marmelade de fruits rouges,  
et noix de pécan au caramel

*Vanilla light-cream verrine with red-berry marmalade, and caramelized pecan nuts*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. ou U.E. – Lamb of U.K. or E.U. origin

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

# Menu Découverte

*Le Midi*

29 €

*Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €*

∞

*Le Soir*

*Uniquement en formule Soirée-étape et Demi-pension*

Houmous au vinaigre de framboise,  
éclats de gravlax de truite, chips dentelle

*Raspberry vinegar hummus with trout gravlax shards and lace-style crisps*

*ou*

Beignet de Livarot, chutney de pomme au Ratafia, pousses de saison

*Livarot cheese fritter with apple chutney in Ratafia and seasonal shoots*

\*\*\*

Filet de mignon de porc croustillant, purée de pomme de terre,  
sauce à la moutarde de Reims

*Crispy pork tenderloin with potato purée and Reims mustard sauce*

*ou*

Dos de lieu noir à l'huile de cerfeuil, riz pilaf et fondue de tomates cerises

*Pollock fillet with chervil-infused oil, pilaf rice, and cherry-tomato fondue*

\*\*\*

Ile flottante, crème anglaise à la pistache, praline rose  
"Ile flottante" dessert – snow eggs, pistachio "crème anglaise", pink praline

*ou*

Duo de meringues, fraises au poivre de Sichuan, ganache citron

*Duo of meringues with Sichuan pepper strawberries, and lemon ganache*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. ou U.E. – Lamb of U.K. or E.U. origin

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Entrées / Starters

Carpaccio d'omble chevalier, pointe d'aïoli au safran,  
blinis à l'encre de seiche

*Artic char carpaccio, saffron aioli, squid ink blinis*

*Vins conseillés : Croze Hermitage Domaine des Remisières / Riesling Grand Cru Schænenbourg Henri Ehrhart*

18 €

Soufflé au Bleu et coulis d'olives noires

*Blue cheese soufflé, black olive coulis*

*Vins conseillés : Pouilly Fuissé Domaine Guerrin / Pinot Gris Harmonie Henri Ehrhart*

16 €

Crème de betterave au balsamique,  
mini naan, et fines tranches de magret de canard fumé

*Beetroot cream with balsamic vinegar, mini naan, thin slices of smoked duck breast*

*Vins conseillés : St Estèphe Château Lilian Ladouys / Vacqueyras Grande Garrigue Domaine Alain Jaume*

17 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - *French meats* / Agneau origine U.K. ou U.E. – *Lamb of U.K. or E.U. origin*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Plats / Main Dishes

Filets de rouget juste cuits, blinis à l'encre de seiche,  
chutney de fenouil et tomates cerises

*Lightly seared red mullet fillets, squid ink blinis, fennel and cherry-tomato chutney*

*Vins conseillés : Château de Berne – Côte de Provence / Pouilly Fumé – Domaine Seguin Cuvée Prestige*

28 €

Médaille de filet de veau, écrasé de patate douce,  
asperges rôties au beurre, sauce à la moutarde de Reims

*Veal tenderloin medallion, mashed sweet potato, butter-roasted asparagus, Reims mustard sauce*

*Vins conseillés : Mercurey 1<sup>er</sup> Cru – Château de Santenay « Vieilles Vignes » / Moulin à Vent – Domaine des Fontaines*

35 €

Souris d'agneau rôtie au jus de pêche et figue,  
tatin d'échalotes, beignets de pomme de terre

*Roasted lamb shank with peach and fig jus, shallot tatin, and potato fritters*

*Vins conseillés : Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet / Margaux de Brane*

30 €

Dans une démarche éco-responsable, le Chef Olivot travaille ses mets en luttant contre le gaspillage,  
nos plats sont servis dans des proportions adaptées.

Nous proposons toutefois une mousseline de légumes sur demande à discrétion.



*As part of an eco-responsible approach, Chef Olivot prepares his dishes with a focus on reducing waste;  
our meals are served in appropriately sized portions.*

*However, we also offer a vegetable mousseline upon request, available in unlimited servings.*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - *French meats* / Agneau origine U.K. ou U.E. – *Lamb of U.K. or E.U. origin*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Fromages / Cheese

### Le chariot de fromages - *Cheese trolley*

*Vins conseillés : Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Vau Ligneau Domaine Hamelin / Morgon « Les Grands Cras » Domaine Ruet*

15 €

## Les Desserts / Desserts

### Mille-feuille fraise, crème chocolat blanc et vanille

*Strawberry « mille-feuille » with white chocolate and vanilla cream*

15 €

### Dôme de mousse au fromage blanc, feuillantine à la passion, tuile dentelle cacao, biscuit moelleux aux amandes

*White-cheese mousse with passion fruit feuillantine, cocoa lace tuile, and soft almond cake*

15 €

### Duo de macarons, mousse Gianduja, cœur de framboise, coulis betterave et framboise

*Duo of macarons with Gianduja mousse, raspberry center, and beetroot-raspberry coulis*

14 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - *French meats* / Agneau origine U.K. ou U.E. – *Lamb of U.K. or E.U. origin*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Petits jusque 12 ans...

*... Children until 12 years old*

Entrée - Plat - Garniture - Dessert  
*Starter - Main Course - Garnish - Dessert*

18 €

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*  
ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*  
ou salade de tomate & dés de fromage / *tomato and cheese salad*

\*\*\*

Steak haché / *Beef burger*  
ou filet de poisson / *fish fillet*  
ou aiguillettes de poulet croustillantes / *Crispy chicken aiguillette*

\*\*\*

Potatoes / *Potato wedges*  
ou purée de pomme de terre / *mashed potatoes*  
ou ratatouille / *ratatouille*

\*\*\*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)  
*2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)*  
ou coupe de fruits / *Fruit bowl*  
ou île flottante, crème anglaise à la pistache, praline rose  
*“Ile flottante” dessert – snow eggs, pistachio “crème anglaise”, pink praline*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - *French meats* / Agneau origine U.K. ou U.E. – *Lamb of U.K. or E.U. origin*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. ou U.E. – Lamb of U.K. or E.U. origin

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*