

LE ROYAL



"L'HÔTEL LE PLUS COLOSSAL ET LE PLUS LUXUEUX DE LA RÉGION"

Les origines

Eugène CORNUCHE a longtemps hésité sur le nom de ce qui sera amené à devenir « l'hôtel le plus colossal et le plus luxueux de la région : l'Amphytrite ou Le Royal ? Ce sera finalement la seconde dénomination, jugée beaucoup plus internationale au regard de sa future clientèle, susceptible de venir de Grande-Bretagne ou des États-Unis.

Depuis le 3 septembre 1975, date du premier festival du cinéma américain, créé par André HALIMI et Lionel CHOUCHAN, l'hôtel ROYAL est devenu le lieu incontournable des stars de cinéma. Elisabeth TAYLOR, Sylvester STALLONE, Meryl STREEP, George CLOONEY, Brad PITT et Angelina JOLIE, et bien d'autres encore ont séjourné à l'hôtel ROYAL durant les festivités.



Aujourd'hui, à l'hôtel ROYAL, on croise régulièrement grand nombre de personnalités du monde politique, des médias, du spectacle et du cinéma, qui aiment s'y retrouver et passer une nuit idyllique dans un cadre prestigieux.

Le tout Paris s'est retrouvé à Deauville pour le baptême officiel du ROYAL. On est le 28 juillet 1913, une foule de personnalités entame la visite de quelques-unes des 400 chambres, commentée par les deux architectes, Théo PETIT et Georges WYBO.

L'hôtel ROYAL a été construit en dix mois seulement, pour l'époque il s'agissait d'un record architectural. La décision de construire un tel établissement en revient à Eugène CORNUCHE. En effet, fort de la réussite de la saison estivale, il considère, à juste titre, que la capacité du NORMANDY HOTEL sera insuffisante pour recevoir les estivants de plus en plus nombreux.



LES ENTRÉES

- Raviole de homard et bisque acidulée** 28€
Velouré de maïs
- Chair de king crabe** 21€
Gelée de pomme verte au combawa, vinaigrette fruits de la passion
- Lentilles corail au kombu**  14€
Rougail au lait coco et citron vert, sucrine
- Ballottine de foie gras de canard au pommeau** 26€
Tatin de pamplemousse et gelée de cassis
- Coeur de saumon fumé** 25€
Marinade de fenouil, gelée de concombre et gaufre minute au raifort
- L'aubergine grillée aux graines de sésame**  19€
Buratta et soja millésimé

LES POISSONS

- Pavé de bar poché dans un bouillon** 26€
Fenouil, shiitaké, pousses d' épinards et gel de pamplemousse
- Sole grillée ou meunière** 49€
Purée de pommes de terre, salade sucrine au vieux balsamique
- Cocotte de homard à l'estragon** 56€
Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aïoli
- Turbot cuit au beurre** 44€
Fondue d'oseille, gnocchis de pommes de terre et salade de cresson au raifort frais

LES VIANDES

Toutes nos viandes bovines sont d'origines françaises
(sauf le Black Angus, USA).

- Entrecôte grillée US Angus** 42€
Churros de pommes de terre, crème de ciboulette
Pulpe de pois chiches à l'huile de sésame
- Côtes d'Agneau frotté à l'espelette** 38€
Tian de légumes, panisses, pulpes de tomates au jus d'agneau et gorgonzola
- Ris de veau en émincé** 45€
Réduction de jus de carottes aux graines de moutarde et coriandre
Pommes coin de rue

FROMAGES & DESSERTS

En accompagnement de vos desserts
retrouvez notre sélection de thés & infusions « Pascal Hamour »
et nos cafés.

- Fromages normands** 14€
Pont l'Evêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
- Les crêpes au beurre** 15€
Flambées au Calvados
- Pommes confites comme une tatin sur un sablé de Caen** 14€
Sorbet au fromage blanc et crème fermière
- Les fruits rouges** 14€
sur un biscuit macaron et coulis de framboises
- Moelleux au chocolat, grand cru à 70%** 10€
Coeur de fraise et tartare
- Carpaccio de mangue** 14€
Râpée de citron vert et gelée d'agrumes



Lundi 29 Mai 2017

MENU DU CÔTÉ ROYAL 65€

(hors boissons)

Notre Chef vous propose une sélection des meilleurs produits régionaux
déclinés au fil des saisons.
Un moment privilégié, une découverte gastronomique...



Carpaccio d'avocat, langoustine et crevette

Sauce mascarpone et tomate

ou

Pressé d'aile de raie

Cornichons, câpres frits, sarasson à la menthe



Filet de dorade

Artichaut poivrade, patate douce, pesto

ou

Filet de boeuf rôti

Sauce bordelaise, pommes écrasées, morilles fraîches



Le fraisier du Royal

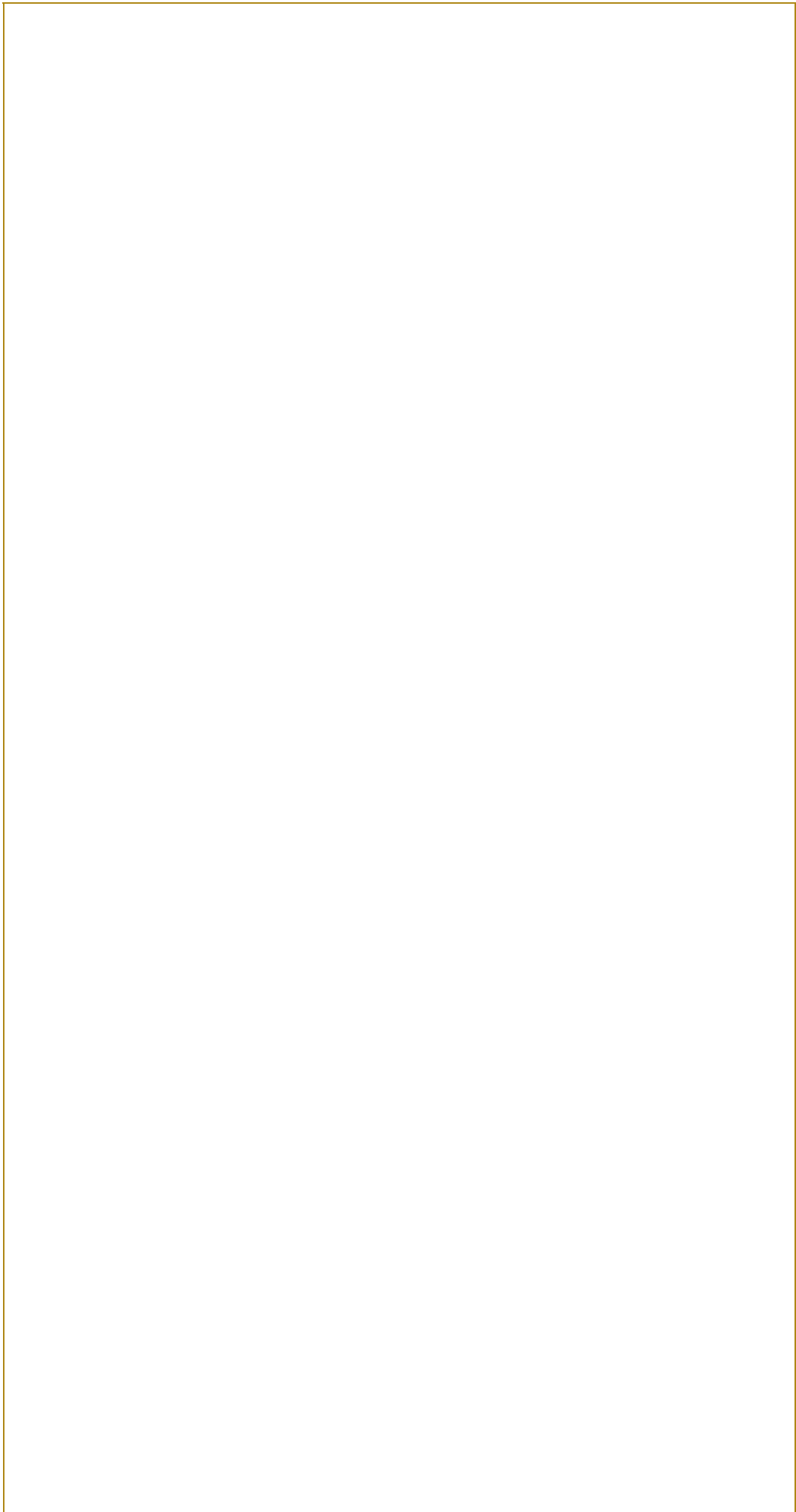
Chantilly et fraises Gariguettes

ou

Biscuit Streusel

Crème légère à l'abricot, éclats de meringue et citron vert







PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS.
PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

