

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

- Chair de king crabe** 23€
Gelée de pomme verte au combawa, vinaigrette fruits de la passion
- Ballottine de foie gras de canard au pommeau** 26€
Tatin de pamplemousse et gelée de cassis
- Raviole de homard et bisque acidulée** 28€
Velouté de maïs
- Taraki de thon** 16€
Soja, gingembre, graines de sarrasin et citron au curcuma
Entrée gamme "bien-être" avec ses 105 kcal. Elle est riche en oméga 3.

LES POISSONS

- Cabillaud cuit sous le grill** 24€
Risotto de boulgour et fine ratatouille
Plat complet et protéiné gamme "bien-être", 203 kcal.
- Turbot cuit au beurre** 44€
Fondue d'oseille, gnocchis de pommes de terre et salade de cresson au raifort frais
- Cocotte de homard à l'estragon** 56€
Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aioli
- Sole grillée ou meunière** 49€
Purée de pommes de terre, salade sucrine au vieux balsamique

LES VIANDES

- Blanc de volaille aux agrumes sous la peau** 32€
Sauce aigre-douce aux groseilles et linguines aux morilles
- Côtes d'Agneau frotté à l'espelette** 38€
Tian de légumes, panisses, pulpes de tomates au jus d'agneau et gorgonzola
- Entrecôte grillée US Angus** 42€
Churros de pommes de terre, crème de ciboulette
Pulpe de pois chiches à l'huile de sésame
- Ris de veau en émincé** 45€
Réduction de jus de carottes aux graines de moutarde et coriandre, pommes coin de rue

FROMAGES & DESSERTS

- Fromages normands** 14€
Pont l'Evêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette
- Les fruits rouges** 14€
Sur dacquoise noisette et coulis de framboises
- Pommes confites comme une tatin sur un sablé de Caen** 14€
Sorbet au fromage blanc et crème fermière
- Carpaccio de mangue** 14€
Râpée de citron vert et gelée d'agrumes
- Moelleux au chocolat** 10€
Cœur coulant Fraise, Tartare de Fraise
- Tarte aux fraises** 12€
Sablé Breton et crémeux vanille, granité citron
Pour finir tout en légèreté : 96 kcal et source de vitamine C.
- Les crêpes au beurre** 15€
Flambées au Calvados

DESSERTS LIQUIDES

- Le Choco Cherry** 18€
Vodka Greygoose Cherry noir, Liqueur de Peter Heering, Crème Liquide,
Sirop Egg white Giffard, Chocolat Monbana
- La Pomme-Cannelle** 18€
Calvados Dupont original, Crème de Cacao brun Giffard, Amaretto
Disaronna, Jus de Pomme Dupont, Fruit Monin coco, Crème fouettée à
la Cannelle



Dimanche 24 Septembre 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...



Avocat finement tranchés et oeuf mimosa

Sauce mascarpone tomatée et citron vert

ou

Velouré de cèpes frais

Royale de foie gras et noisettes



Pavé de cabillaud doré sur la peau

Flan d'asperges, fondue de fenouil, écrasé de pommes de terre, sauce
vierge

ou

Côte de veau rôtie

Tarte sablée tomates-oignons, patate douce confite et crème au cidre



Dacquoise à la noix de coco

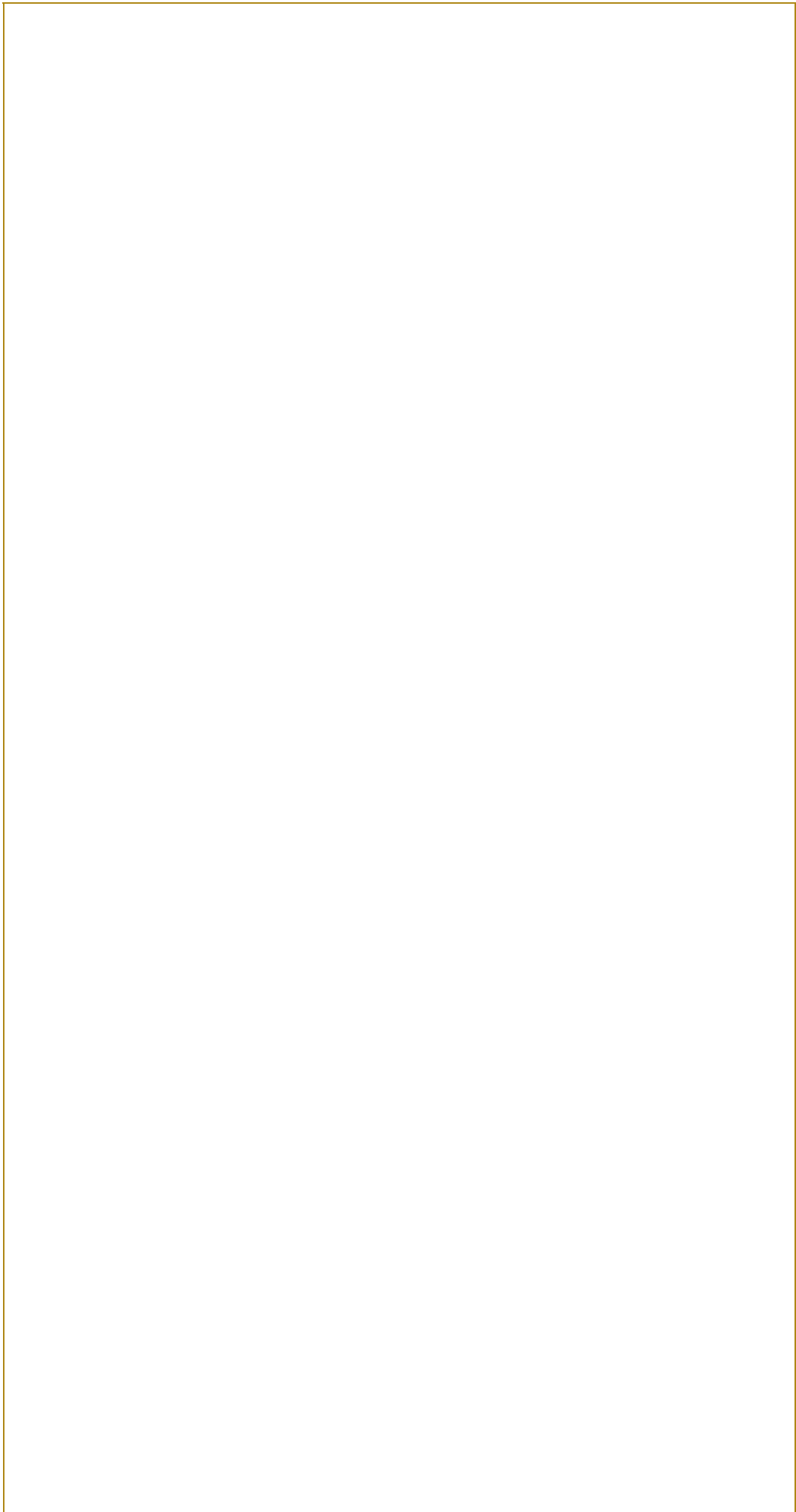
Crème citron vert et framboise

ou

Le tout chocolat

Glace au cacao







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.

