

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

- | | |
|--|------------|
| Coeur de saumon fumé
Gelée de concombre et grecque de fenouil | 25€ |
| Foie gras de canard à l'Armagnac
Chutney de mangue acidulée | 26€ |
| L'aubergine grillée aux graines de sésame
Buratta crémeuse et sauce soja | 19€ |



LES POISSONS

- | | |
|--|------------|
| Filer de bar doré sur la peau
mousseline de patate douce au gingembre et gnocchi de pomme de terre | 42€ |
| Risotto de homard au safran
Bisque acidulée et ruile de parmesan | 54€ |



LES VIANDES

- | | |
|---|------------|
| Pièce de boeuf Rossini
Ecrasé de pomme de terre à la truffe et sauce périgourdine | 47€ |
|---|------------|



LES FROMAGES

Fromages normands

14€

Pont l'Evêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette



LES DESSERTS

Pommes confites sur sablé breton

14€

Crème glacée Vanille

Moelleux au chocolat

14€

Cœur à la fraise et sa glace

Le Mont-blanc du Royal

14€

meringue croquante et émulsion de marron



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



Jeudi 18 Janvier 2018



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...



Foie Gras de Canard

Grué de cacao et sa chutney de figue

ou

Cannelloni de Saumon fumé et Avocat

fine brunoise de légumes au citron



Pavé de Lieu, mousseline de chou-fleur

lait de coco et potiron fondant

ou

Suprême de volaille aux agrumes sous la peau

écrasé de pomme de terre à la ciboulette et panais, sauce aigre doux



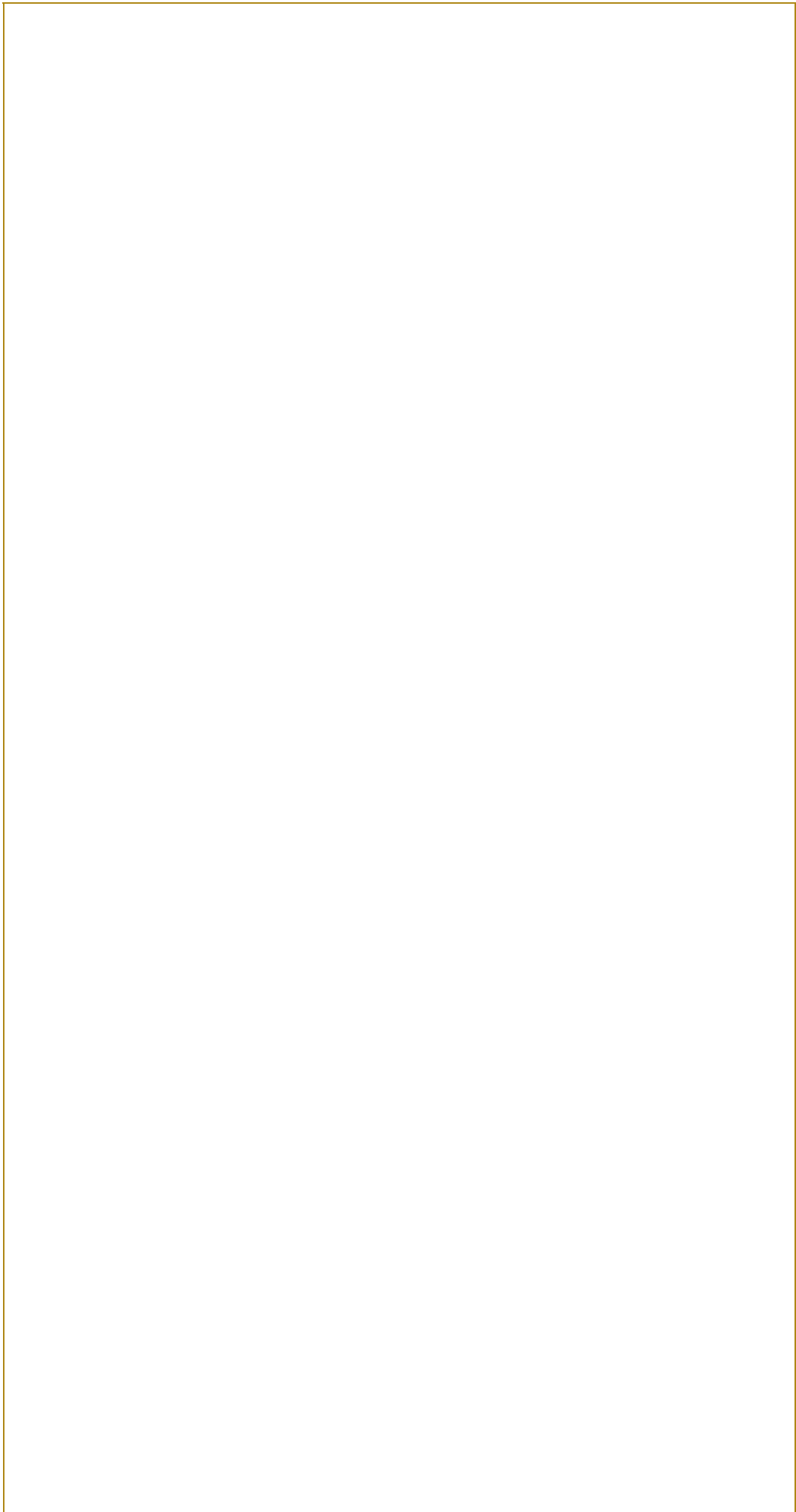
Duo de mousses au chocolat

sur son lit croustillant et fraises fraîches

ou

Ile flottante à la mangue et son coulis







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.

