

# 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
- 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.
- Coeur de saumon fumé** **25€**  
Marinade de fenouil, gelée de concombre et gaufre minute au raifort
- Raviole de homard et bisque acidulée** **28€**  
Velouré de maïs
- L'aubergine grillée aux graines de sésame** **19€**  
Buratta et soja millésimé
- Ballottine de foie gras de canard au pommeau** **26€**  
Tatin de pamplemousse et gelée de cassis

## LES POISSONS

- Sole 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
- Cabillaud cuit sous le grill** **24€**  
Quinoa rouge bio et fine ratatouille  
Plat complet et protéiné gamme "bien-être", 203 kcal.

## 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 normande grillée** 42€  
Churros de pommes de terre, crème de ciboulette

## FROMAGES & DESSERTS

- Fromages normands** 14€  
Pont l'Évêque, 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
- 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



# Lundi 20 Novembre 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...



### Assiette nordique

Saumon fumé et caviar, anchois, et crème vodka

ou

### Lentilles corail

Rougail de romanes au gingembre et légumes croquants



### Noix de St-Jacques grillées

Polenta aux olives, mousseline de patate douce au gingembre, crème  
de St-Jacques

ou

### Filet mignon de veau rôti

Pommes de terre fondantes et carottes glacées, jus de veau



### Entremet aux deux saveurs

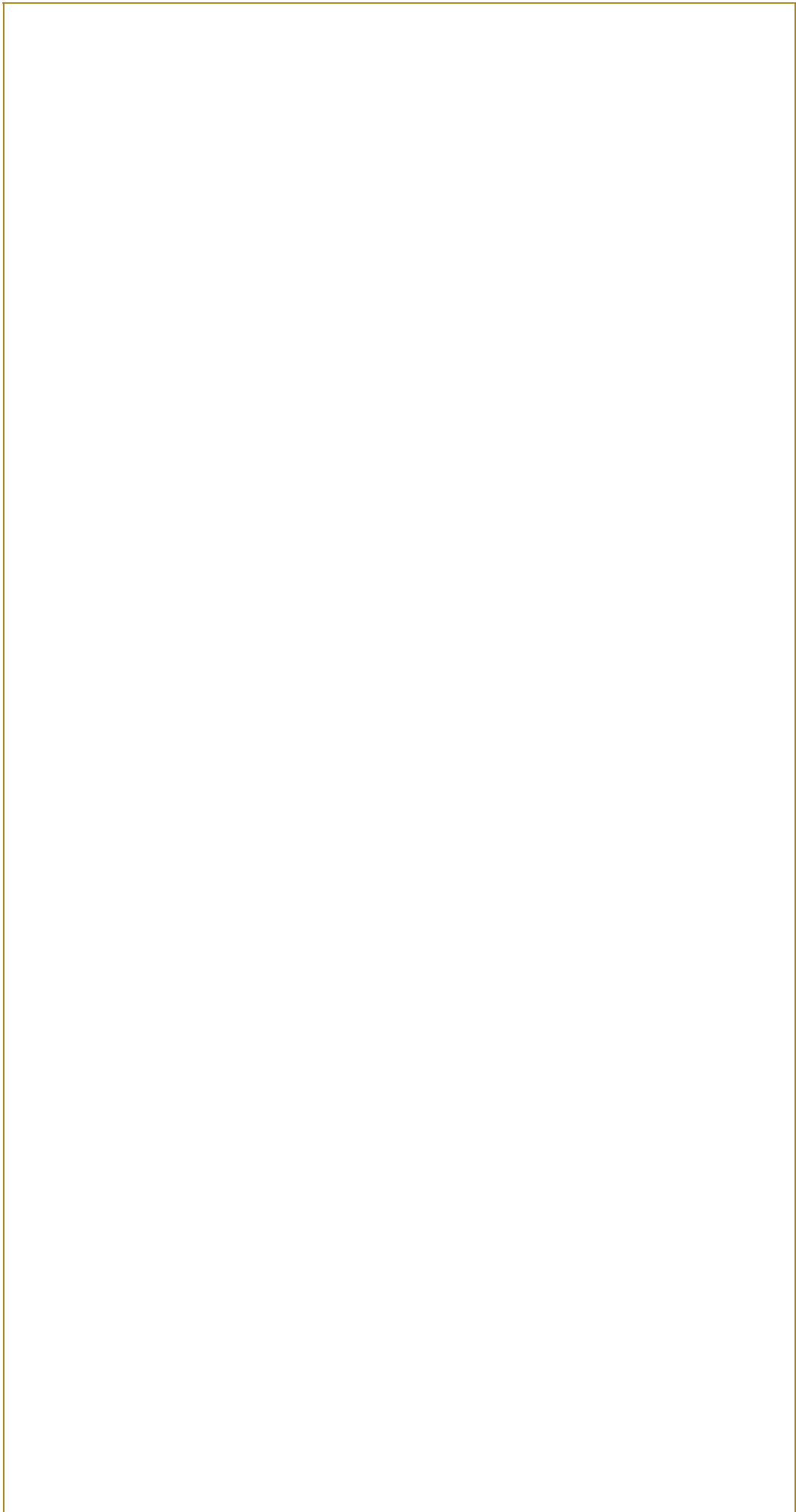
Mousse chocolat blanc et crémeux amandes et citron, glace citron

ou

### Tarte aux poires

Sablé breton, mousse à la poire et chantilly vanille







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.

