

LE ROYAL



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'Amphitrite 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 CHOUCAN, 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

9 huîtres d'Isigny N°2	26€
Citron jaune et vinaigre d'échalotes, pain de seigle	
Asperges vertes façon mimosa	22€
Crème d'herbes au vinaigre de Xérès	
Foie gras de canard au naturel	24€
Saumon gravlax aux baies roses	24€
Guacamole d'avocat au citron vert et tomates confites	

LES POISSONS

Cocotte de homard aux légumes	56€
Croûtons aioli au safran	
Pavé de thon grillé avec ses champignons de Paris grillés	49€
Fenouil à l'orange, sauce vin blanc	

LES VIANDES

Entrecôte Black Angus grillée	43€
Churros de pommes de terre et pulpe de brocolis, sauce poivre	
Suprême de volaille aux agrumes	34€
Linguines aux morilles et jus corsé	

Toutes nos viandes sont d'origine française.
(sauf l'entrecôte : Etats Unis)



LES FROMAGES

Notre sélection de fromages normands

14€

LES DESSERTS

Crêpes au beurre d'Isigny

Flambées au Calvados

15€

Sphère glacée au citron

Minestrone de mangue au lait de coco et meringues croustillantes

14€

Moelleux au chocolat noir Cluizel

Chantilly vanillée et sorbet à la fraise

14€

La pomme du Royal, mousse vanille du Mexique

Cœur parfumé au safran, sorbet pomme cidrée

14€

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



LE MENU DU CÔTÉ ROYAL

MENU GOURMAND 67€

Entrée - Plat - Dessert

MENU GOURMAND 58€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert



Assiette de fruits de mer

Langoustines , crevettes , huîtres , bigorneaux

ou

Foie gras de canard

Chutney de pommes, toasts briochés et crème monté de foie gras



ou



Sphère chocolat et mousse lactée

Fruits rouges et sorbet fraise

ou

Entremet vanille et cœur citron jaune

Meringues et sorbet acidulé





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS.



