

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

Asperges vertes façon mimosa 22€
Crème d'herbes au vinaigre de Xérès

Escalopes de foie gras poêlées 24€
Chutney de betterave au citron confit et myrtilles

Gambas parfumées au satay 30€
Quinoa au citron et pamplemousse, sauce asiatique


King crabe sur un velouté de petits pois mentholé 26€
Crème prise de tourteau à l'aïoli

Picanha de boeuf en carpaccio 26€
Roquette et tomate normande, sauce tomate au miel

 **Tartare d'avocat et asperges blanches** 14€
Olives et vinaigre de kalamansi



LES POISSONS

- Cocotte de homard aux légumes** 56€
Croûtons aioli au safran
- Filet de turbot en écailles de radis noir** 41€
Fondue d'oseille et asperges vertes, crème de raifort
-  **Lieu jaune rôti** 26€
Jeunes légumes printaniers, condiments acidulés
- Sole cuite meunière** 49€
Écrasé de pommes de terre à la ciboulette et sucrose au balsamique

LES VIANDES

- Ballotine de volaille rôtie** 34€
Rigatonis roulées dans un velouté de cèpes truffé, jus de volaille corsé
- Entrecôte Black Angus grillée** 43€
Churros de pommes de terre et pulpe de brocolis, sauce poivre
- Épaule d'agneau confite aux épices douces** 72€
Abricots et artichauts aux amandes grillées
(pour deux personnes)

SUR LE CÔTÉ

- Purée de pommes de terre à la truffe noire Melanosporum.** 12€
- Salade de mâche aux pommes,** 12€
truffe noire Melanosporum émincée.
- Supplément truffe noire Melanosporum** 10€



LES FROMAGES

Notre sélection de fromages normands

14€

LES DESSERTS

Crêpes au beurre d'Isigny

Flambées au Calvados

15€

Duo de chocolat noir et blanc

Croquant de noisettes et sorbet avocat

14€

La pomme du Royal, mousse vanille du Mexique

Cœur parfumé au safran, sorbet pomme cidrée

14€



Perles du Japon, crème anglaise allégée

Salade de fraises au basilic

10€

Sphère glacée au citron

Minestrone de mangue au lait de coco et meringues croustillantes

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

Frivolité de saumon, faisselle à la menthe,
Tomates confites.

ou

Foie gras de canard au pomeau,
Chutney framboise et rhubarbe, toasts tiédés



Cocotte de poissons aux légumes
Soupe de poissons à la coriandre et croûtons aïoli

ou

Filet de bœuf rôti, tarte fine de légumes
Mousseline de patate douce, jus corsé



Carpaccio d'ananas au poivre de Timut,
Sorbet citron jaune et crème vanille

ou

Délice poire et chocolat sur sablé croustillant
Sorbet poire





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.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. (SAUF L'ENTRECÔTE : ETATS UNIS)



