

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'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 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

Foie gras de canard chaud aux cerises, 24€

Chutney de betteraves au citron, dattes au vinaigre balsamique millésimé

Picanha grillée entière et émincée finement, 26€

Dés de feta, caviar d'aubergine brûlée et vinaigrette à l'anchois



Tomate Ananas Passion 14€

pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées

Thon roulé à l'avocat et Enoki, 28€

Sauce barbecue, pétales de tomates confites et guacamole à l'Espelette

PLATS PRESTIGES

Asperges vertes, œuf poché 31€

Copeaux de foie gras et vinaigrette de truffes noires

Blanc de turbot cuit au plat 54€

Ravioles de homard et truffe d'été

Côte de veau rôtie, 54€

Pommes de terre vitelottes, et crème de truffes



LES POISSONS

-  **Le saumon Bio grillé** 26€
Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques
- La cocotte de homard à l'estragon** 56€
Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aioli
- Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse** 44€
Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris
- Sole meunière cuite au beurre d'Isigny** 49€
Écrasée de pommes de terre à la ciboulette



LES VIANDES

- Entrecôte Angus grillé, fricassée de céleri et cèpes,** 43€
Pommes coin de rue et sauce aux baies roses
- Ballotine de volaille rôtie** 34€
Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire
- l'Épaule d'agneau confite** 38€
Ravioles d'oignons au vieux Comté, Cannelloni tomates et quinoa aux écorces d'agrumes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.
(sauf le black Angus USA)



LES FROMAGES

Notre assiette de fromages normands.

14€



LES DESSERTS


Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams

14€

Sorbet cardamome verte.

Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados

15€

 **Tarte aux figues**

10€

Sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse fromage blanc et figues rôties

Streuzel de pâte noisettes

14€

Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait

Glaces et sorbets (3 boules)

10€

vanille, café, chocolat, fraise, framboise, citron, pistache, passion, pomme



LES MENUS DU CÔTÉ ROYAL

MENU 2 PLATS 58€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

MENU 3 PLATS 67€

Entrée, Plat & Dessert



Risotto crémeux aux coquillage

Ananas frais et lait de coco

ou

Asperges vertes à l'œuf mimosas

Crème de fines herbes au vinaigre de xérès



Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse

Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris

ou

Ballotine de volaille rôtie

Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire



Streuzel pare noisette

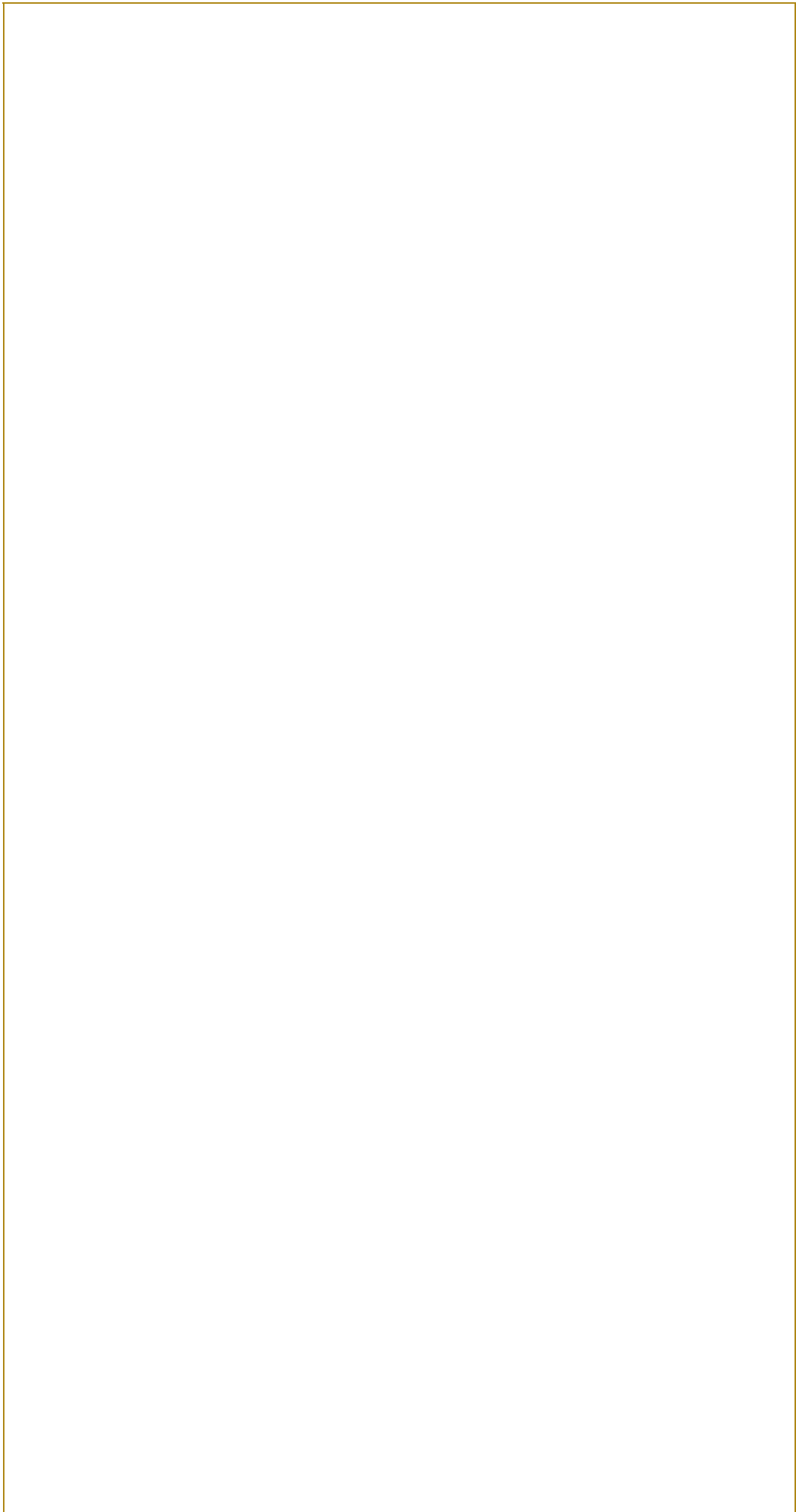
Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait

ou

Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams

Sorbet cardamome verte.







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.

