

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

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 féra, caviar d'aubergine brûlée et vinaigrette à l'anchois

Thon roulé à l'avocat et Enoki, 28€
Sauce barbecue, pétales de tomates confites et guacamole à l'Espelette

Asperges vertes à l'œuf mimosas, 22€
Crème de fines herbes au vinaigre de xérès

Velouté de butternut à la noisette 🌿 14€
Et ses condiments



LES POISSONS

La cocotte de homard à l'estragon 56€

Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aïoli

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

 **Noix de Saint Jacques aux cèpes** 38€

Velouté au lard et poireaux



LES VIANDES

Entrecôte Angus grillée, 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

Côtelettes d'agneau rôties, pommes de terre soufflées 38€

Patates douces confites aux noisettes et cèpes poêlés

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€

Streuzel de pâte noisettes

14€

Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait

Glaces et sorbets (3 boules)

14€

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



Moelleux au chocolat noir,

14€

Fruits rouges et glace vanille



LES MENUS DU CÔTÉ ROYAL

MENU 2 PLATS 58€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

MENU 3 PLATS 67€

Entrée, Plat & Dessert



Cèpes en velouté et persillade,
Tuile de parmesan

ou

Foie gras de canard à l'Armagnac,
Chutney de figues et roasts grillés.



Noix de Saint Jacques poêlées et choux-fleurs rôtis,
Aubergines confites, sauce vin blanc et coques.

ou

Magret de canard grillé et pommes grenailles sautées,
Cèpes, ratarouille et sauce aux baies roses.

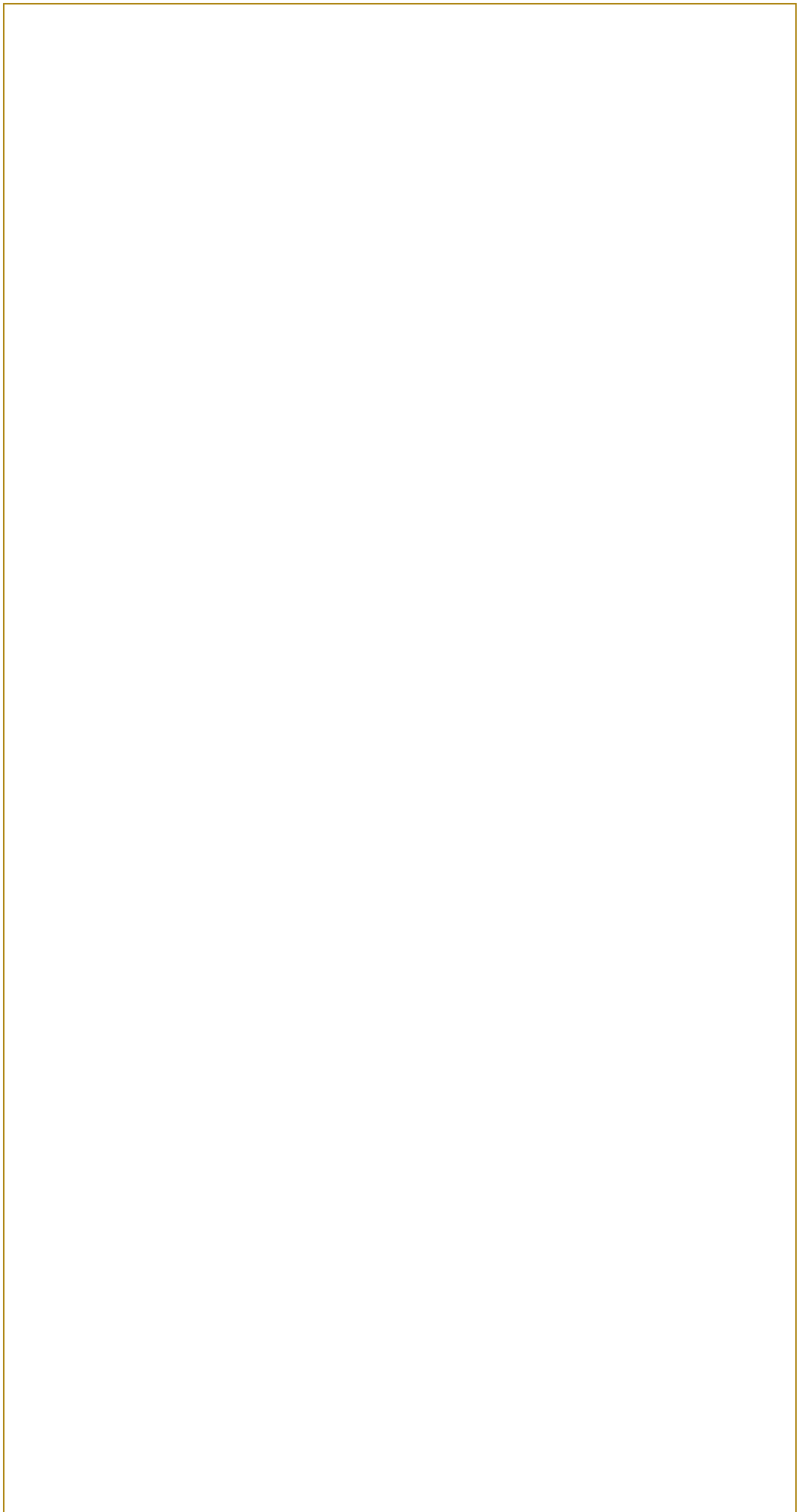


Macaron à la framboise,
Crème légère vanille et sorbet framboise.

ou

Sphère au chocolat et son crémeux,
Compotée de mangue et sorbet passion.







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.

