

LE ROYAL



Les origines *The origins*

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.

With its majestic silhouette facing the Channel, Le Royal Deauville is a hotel renowned for excellence just two hours from Paris. It offers an exceptional view of the countryside and beach, a vast private park, apple trees and the Planches boardwalk.

Nicknamed the Prince of Deauville, Le Royal has reigned majestically over the Côte Fleurie for one hundred years. Crystal chandeliers, majestic windows, silky fabrics and attentive staff guarantee magical nights and a sumptuous stay.

As a long-time partner of the Deauville American Film Festival, Le Royal has always welcomed the biggest stars of the silver screen to its romantic Suites. Spend your evenings with screen legends.

Enjoy golden colours, fine wood panelling, majestic windows and delicately folded curtains. Beneath the sparkling chandeliers of this luxury brasserie, Chef Éric Provost serves a traditional gastronomic cuisine based on refined local produce.

Lundi 4 Décembre 2023

Monday, December 4th, 2023



MENU INSPIRATION

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 69€

A LA CARTE : ENTRÉE 25€ - PLAT 36€ - DESSERT 16€

Starter - Main course - Dessert

A la carte: Starter €25 - Main course €36 - Dessert €16



ENTRÉES DU JOUR STARTERS

Dégustation végétarienne ㊤ [V]

Carottes confites aux épices marocaines, caviar de courgettes aux baies roses, tapenade d'olives noires

Vegetarian plate

Carrots confit with Moroccan spices, zucchini caviar with pink berries, black olive tapenade

Gambas & crevettes snackées ㊤

Avocat grillé, rouleau de mangue, tuile dentelle, épices et sésame blanc

Snacked prawns and shrimps

Grilled avocado, mango roll, lace tuile, spices and white sesame

PLATS DU JOUR MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques poêlées ㊤

Légumes d'hiver tournés, écrasé de pomme de terre aux olives Taggiasche, émulsion de bisque

Roasted Scallops

Turned winter vegetables, potatoes mashed with Taggiasche olives, bisque emulsion

Souris d'agneau confite ㊤

Pommes grenaille au thym, asperges glacées, persillade forestière à la châtaigne, jus d'agneau

Slow-cooked lamb shank

New potatoes with thyme, glazed asparagus, chestnut forest parsley, gravy

DESSERTS DU JOUR DESSERTS

Fruits rouges & vanille ㊤

Génoise amande, crème montée vanille, fruits rouges frais et gel framboise

Red fruits & vanilla

Almond sponge cake, vanilla whipped cream, fresh red fruits and raspberry gel

Intensément chocolat ㊤ [V]

Cake de chocolat 70% cacao, ganache montée de chocolat au lait, crémeux dulcey, meringue

Intensely chocolate

70% dark chocolate cake, milk chocolate ganache, dulcey cream, meringue



L'ENTRÉE VEGAN

THE VEGAN STARTER

- 🍴  **Boulgour, quinoa et lentilles corail à la cardamome** 25€
Dés d'avocat et pamplemousse, sucrine et vinaigrette de yuzu
Bulgur, quinoa and coral lentils with cardamom Avocado and grapefruit cubes, lettuce and yuzu vinaigrette


LES ENTRÉES STARTERS

- 6 huîtres de Normandie N°2** 22€
Pain de seigle, citron et vinaigre d'échalotes
6 N°2 Normandy oysters, Rye bread, lemon and shallot vinegar
- 🍴 **Carpaccio de gambas Obsiblué** 30€
Tomates jaunes confites, brunoise d'ananas, algues wakamé, zestes et émulsion de citron
Prawn carpaccio from New Caledonia, Confit yellow tomatoes, pineapple brunoise, wakame seaweed, lemon zest and emulsion
- 🍴 **Taraki de thon Saku mariné aux épices Thaï** 32€
Caviar d'aubergine aux sésames et olives, fèves de soja acidulées au balsamique
Saku tuna tataki marinated in Thai spices, Eggplant caviar with sesame and olives, soy beans with tangy balsamic
- 🍴 **Terrine de foie gras de canard** 27€
Pickles d'oignon rouge, fritots de fruits secs, réduction de jus de sangria
Duck foie gras terrine Red onion pickles, fried fruit, sangria juice reduction
- Jambon Pata Negra Bellota Ibérique** 30€
Emincé d'artichaut poivrade, pickles d'oignons et de carottes
Pata Negra Bellota Iberian Ham Sliced poivrade artichoke, onion and carrot pickles



LE PLAT VEGAN

THE VEGAN DISH

- 🍽️  **Risotto au lait de coco et asperges vertes** 30€
Compotée de mangue et ananas aux feuilles de coriandre, émulsion roquette
Risotto with coconut milk and green asparagus, Mango and pineapple compote with coriander leaves, arugula emulsion

LES POISSONS FISH

- 🍽️ **Dos de cabillaud poêlé** 36€
Panure de pistaches et d'amandes, mousseline de chou-fleur, artichaut poivrade en barigoule, sauce vin blanc
*Pan-sautéed cod
Pistachio and almond breadcrumbs, cauliflower mousseline, poivrade artichoke barigoule, white wine sauce*
- 🍽️ **Filet de bar grillé** 45€
Fritots de courgettes, poivrons rouges et pétales de tomates confites, ravioles de fenouil, sauce vierge
*Grilled sea bass fillet,
Zucchini fries, red peppers and candied tomato petals, fennel ravioli, virgin sauce*
- 🍽️ **Filet de turbot rôti** 54€
Cromesquis de risotto safrané, fine tarte croustillante aux crevettes grises, chou vert à l'oseille, sauce Champagne
*Roasted turbot fillet
Saffron risotto cromesquis, thin crispy gray shrimp tart, green cabbage with sorrel, Champagne sauce*

LES VIANDES MEATS

- 🍽️ **Suprême de volaille rôtie** 36€
Cannelloni aux cèpes, épinards à la crème, jus de poulet
Roasted chicken supreme, Cannelloni stuffed with porcini mushrooms, creamed spinach, chicken gravy
- 🍽️ **Epaule d'agneau d'Irlande confite aux oignons** 37€
Massalé en feuille de brick, fondue d'oignons, asperges vertes et pommes Anna
Irish lamb shoulder confit with onions, Pieces of lamb simmered in brick pastry, onion fondue, green asparagus and Anna potatoes
- 🍽️ **Entrecôte de bœuf Angus d'Argentine 300gr** 55€
Pommes dauphine, mousseline de patate douce, sauce Porto
Argentinian Angus beef entrecote 300gr, Dauphine potatoes, sweet potato mousseline, Porto sauce
- 🍽️ **Pomme de ris de veau français cuit au sautoir** 42€
Pressé de céleri rave et de poire, persillade de petits pois et fèves à la sarriette, morilles crémees
*Potato of French veal sweetbreads sautéed
Pressed celeriac and pear, parsley of peas and savory broad beans, creamed morels*

Le tableau des origines des viandes est disponible à l'accueil
The table of meat origins is available at restaurant desk



LES FROMAGES CHEESES

Notre sélection de fromages normands 18€
Our selection of cheese from Normandy

LES DESSERTS DESSERTS

Crêpe aux saveurs normandes, flambée en salle 18€
Jus de pomme bio de chez Dupont, beurre d'Isigny AOP
demi-sel & Calvados Christian Drouin
Crepe flambéed with Normandy flavors
Organic apple juice from Dupont, semi-salted Isigny AOP butter &
Christian Drouin Calvados

☞ [V] **Pomme entière façon Tatin** 16€
Sablé breton, crème épaisse d'Isigny, sauce caramel à la fleur
de sel de Guérande
Whole apple tatin style, Breton shortbread, thick Isigny cream,
caramel sauce with fleur de sel from Guérande

☞ [V] **Tarte fine framboise & pistache** 16€
Fin sablé, crème montée à la pistache, framboises fraîches et
pistaches caramélisées
Fine raspberry and pistachio tart
Fine shortbread, pistachio whipped cream, fresh raspberries and
caramelized pistachios

☞ [X] **Mont-blanc** 16€
Meringue, crème montée à la vanille, crémeux de marron,
marrons glacés et glace aux marrons
Mont-blanc
Meringue, whipped vanilla cream, chestnut cream, candied
chestnuts and chestnut ice cream

☞ [V] **Mi-cuit chocolat noir** 16€
Chocolat 70% cacao Valrhona, crème anglaise à la vanille de
Madagascar, tuile de grué de cacao
Dark chocolate mi cuit
Dark chocolate 70% cacao Valrhona, Madagascan vanilla custard,
cocoa bean nibs

En accompagnement de vos desserts,
retrouvez notre sélection de thés et infusions Palais des Thés
et nos différentes variétés de café Nespresso

To accompany your desserts,
discover our selection of teas and infusions Palais des Thés
and our different varieties of Nespresso coffee





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.
Net prices, Service included

LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL
The table of allergens is available at the restaurant desk

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS.
"Home Made" Dishes are elaborated from raw products

