CÔTÉ 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 CHOUCHAN, 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.

Samedi 27 Avril 2024
Saturday, April 27th, 2024

MENU INSPIRATION

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 72€

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

PLATS DU JOUR MAIN COURSES

DESSERTS DU JOUR DESSERTS

L'ENTRÉE VEGAN
THE VEGAN STARTER

Buddha bowl — 25€
Quinoa, haricots verts, avocat, tomates, melon, oignon, coriandre et sauce soja aigre douce
Quinoa Salad
Quinoa, green beans, avocado, tomatoes, melon, onion, coriander and sweet and sour soy sauce

LES ENTRÉES STARTERS

Terrine de foie gras de canard — 27€
Chutney de figues et rhubarbe, pickles d'oignon, toasts
Duck foie gras terrine Fig and rhubarb chutney, onion pickles, toast

Asperges blanches tiédies — 27€
Morilles, tuile de parmesan et jus de volaille
Warm white asparagus Morels, parmesan tuile and poultry juice

Chair de tourteau citronnée — 28€
Guacamole et avocat au yuzu, tomates jaunes séchées
Crab meat flavored with lemon Guacamole and avocado with yuzu, dried yellow tomatoes

LE PLAT VEGAN
THE VEGAN DISH

Risotto au lait de coco 30€
Asperges vertes, betterave, râpée de truffe noire
Coconut milk risotto Green asparagus, beetroot, grated black truffle

LES POISSONS FISH

Dos de cabillaud rôti 36€
Dés de céleri et de patate douce, fondue d'épinards, sauce Champagne
Roasted cod loin Diced celery and sweet potato, spinach fondue, Champagne sauce

Risotto de gambas Obsiblue 42€
Petits légumes, bisque émulsionnée
Obsiblue prawn risotto Small vegetables, emulsified bisque

Filet de turbot meunière 54€
Artichauts poivrade, persillade de pleurotes, émulsion barigoule
Turbot meunière fillet Poivrade artichokes, oyster mushroom parsley, barigoule emulsion

LES VIANDES MEATS

Ballotine de volaille normande 36€
Pointes d'asperges vertes, crémeux de patate douce, morilles
Normandy poultry ballotine Green asparagus tips, creamy sweet potato, morels

Épaule d'agneau confite 38€
Pastilla massalé et polenta crémeuse
Lamb shoulder Lamb stuffed with spices, creamy polenta

Noix d'entrecôte de bœuf Black Angus grillée 44€
Purée de pomme de terre, cannelloni d'épinards aux petits légumes, sauce poivre
Mashed potatoes, spinach cannelloni with vegetables, pepper sauce

Filet de bœuf normand 47€
Pomme de terre croustillante, céleri fondant et légumes glacés
A normand Beef Tenderloin, Crispy potato, tender celery and glazed vegetables

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

Fraîcheur d'agrumes sur un sablé breton 16€
Meringuettes, zestes et segments de citron et d'orange
Citrus freshness on Breton shortbread Small meringue, lemon and orange zest and segments

Pain de Gênes & framboises fraîches 16€
Diplomate vanillée, tuile et coulis de fraise
Genoa bread & fresh raspberries Vanilla diplomat, tuile and strawberry sauce

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

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

menuonline.fr / Droits Réservés