

# 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.*

## LES ENTRÉES STARTERS

- 9 huîtres d'Isigny N°2** **26€**  
Citron jaune et vinaigre d'échalotes, pain de seigle  
*9 oysters N°2 from Isigny*  
*Yellow lemon and shallot vinegar, rye bread*
- Asperges vertes façon mimosa** **22€**  
Crème d'herbes au vinaigre de Xérès  
*Green asparagus with mimosa eggs*  
*Herbs cream with Xérès vinegar*
- Foie gras de canard au naturel** **24€**  
*Duck foie gras "au naturel"*
- Saumon gravlax aux baies roses** **24€**  
Guacamole d'avocat au citron vert et tomates confites  
*Gravlax salmon with pink berries*  
*Avocado guacamole with lime and candied tomatoes*

## LES POISSONS FISH

- Cocotte de homard aux légumes** **56€**  
Croûtons aioli au safran  
*Lobster casserole with vegetables*  
*Aioli croutons with saffron*
- Pavé de thon grillé avec ses champignons de Paris grillés** **49€**  
  
Fenouil à l'orange, sauce vin blanc  
*Tuna grilled with grilled Paris mushrooms*  
*Fennel with orange, white wine sauce*

## LES VIANDES MEATS

- Entrecôte Black Angus grillée** **43€**  
Churros de pommes de terre et pulpe de brocolis, sauce poivre  
*Grilled Black Angus sirloin steak*  
*Potatoes churros and broccoli pulp, pepper sauce*
- Suprême de volaille aux agrumes** **34€**  
Linguines aux morilles et jus corsé  
*Supreme of poultry with citrus*  
*Linguines with morels and gravy sauce*

**Toutes nos viandes sont d'origine française.  
(sauf l'entrecôte : Etats Unis)**

*All our meats are of French origin (except steak : US)*



## LES FROMAGES CHEESE

### Notre sélection de fromages normands

14€

*Our selection of cheeses from Normandy*

## LES DESSERTS DESSERTS

### Crêpes au beurre d'Isigny

15€

Flambées au Calvados  
*Warm crepes with Isigny butter  
Flambé with Calvados*

### Sphère glacée au citron

14€

Minestrone de mangue au lait de coco et meringues  
croustillantes  
*Lemon ice sphere  
Mango minestrone with coconut milk and crispy meringues*

### Moelleux au chocolat noir Cluizel

14€

Chantilly vanillée et sorbet à la fraise  
*Cluizel dark chocolate soft cake  
Vanilla whipped cream and strawberry sorbet*

### La pomme du Royal, mousse vanille du Mexique

14€

Cœur parfumé au safran, sorbet pomme cidrée  
*The Royal apple, vanilla mousse from Mexique  
Heart flavoured with saffron, apple cider sorbet*

En accompagnement de vos desserts  
retrouvez notre sélection de thés & infusions « Pascal Hamour »  
et nos cafés.

*With your desserts  
discover our selection of teas & infusions from "Pascal Hamour"  
and our selection of coffees.*



# LE MENU DU CÔTÉ ROYAL

## THE MENU CÔTÉ ROYAL

### MENU GOURMAND 67€

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course -  
Dessert*

### MENU GOURMAND 58€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert



#### Assiette de fruits de mer

Langoustines , crevettes , huîtres , bigorneaux

*Seafood plate*

!

ou or

#### Foie gras de canard

Chutney de pommes, toasts briochés et crème monté de foie gras

*Duck foie gras*

*Apples chutney, brioche toast and cream of foie  
gras*



ou or



#### Sphère chocolat et mousse lactée

Fruits rouges et sorbet fraise

*Chocolate sphere and milky mousse*

*red fruit and strawberry sorbet*

ou or

#### Entremet vanille et cœur citron jaune

Meringues et sorbet acidulé

*Vanilla dessert and lemon heart*

*Meringue and sour sorbet*





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

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.  
*Some dishes may contain allergens. Please feel free to ask for more information, at our reception desk.*

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



