

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'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.

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.







INSPIRATIONS GOURMANDES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 67€

A la carte : Entrée 25€ - Plat 36€ - Dessert 16€

Starter - Main course - Dessert

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

ENTRÉE STARTER

Saumon fumé norvégien

Crème épaisse, concombre à l'aneth, citron et blinis

Salade de gambas poêlées aux épices Satay

Poêlée de légumes, sauce soja et coriandre

Terrine de foie gras de canard

Chutney de figues, salade de mâche et betterave, toasts

Duck foie gras terrine

Emincé d'avocat aux oeufs mimosas

Segments de pamplemousse, mayonnaise acidulée au citron vert



PLAT MAIN COURSE

Dos de cabillaud rôti

Ratatouille au basilic, frot d'aubergine, jus de piperade

Roasted cod loin

Sole meunière

Purée de pomme de terre et brocoli, sauce au beurre citronnée et ciboulette

Sole Meunière

Filet de bœuf normand

Pulpe de patate douce, pomme de terre, persillade de trompettes et chanterelles

A normand Beef Tenderloin,

Entrecôte grillée d'Argentine

Mousseline de petits pois, pomme cocotte, sauce poivre



DESSERT DESSERT

Assortiment de fromages normands

Our selection of cheeses from Normandy

Sphère de chocolat noir grand cru Andoa Bio

Sauce caramel

Caramel

sauce

Moelleux au chocolat noir

Crème anglaise à la vanille de Madagascar et tuile au grué de cacao

Warm chocolate cake

Madagascar vanilla custard cream and cocoa nibs lace biscuit

Tarte Tatin sur un sablé breton

Crème à la vanille de Madagascar

Tatin tart      *ad cookie*

Vanilla cream from Madagascar



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

