



Menus de Fêtes 2024



Le ROYAL

HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG

Mardi 24 décembre
Accueil à partir de 19h00



Tartare de saumon « Bomlo »

Feuille de riz croustillante, crémeux d'avocat



Foie gras de canard rôti servi froid

Pommes fruits à la vanille, coulis de betterave rouge,
pain grillé à l'ail



Tournedos de lotte

Crème de coco et curry vert, radis red meat



Suprême de pintade

Farce fine aux herbes aromatiques,
jus de volaille corsé aux pignons de pin torréfiés,
mousseline de courges au beurre noisette



Panna cotta de brie à la truffe

Croûtons au beurre



Sphère de Noël

Chocolat, insert aux baies de Batak,
confit de myrtilles du Brésil

125 € / personne
(hors boissons)

Parking offert
pendant la durée de votre repas

*Réveillon
de Noël*

Mercredi 25 décembre

Accueil à partir de 12h30

125 € / personne

(hors boissons)

Parking offert

pendant la durée de votre repas

Brunch
de Noël



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

Breakfast

Viennoiseries • toasts • céréales • brioche toastée
yaourt • beurre • confitures & pâte à tartiner

Délices sucrés

Bread & butter pudding • Pancakes • Brioche perdue • Crêpes Suzette

Hors-d'œuvre

Galantine de canard à la griotte • Pâté en croûte de Claudine
Bûchette et Royale de foie gras • Carpaccio de biche • Duo de saumon gravelax
Saumon de Norvège fumé • Saumon en Bellevue • Banc de la mer • Huîtres
Terrine de la mer • Œufs mimosa, caviar avruga • Jambon séché Lisanto • Jambon truffé
Panna cotta de betteraves • Velouté de butternut • Salades composées

Raw bar

Tartare de bœuf • Sushi & maki • Ceviche de dorade • Thonine façon sashimi

Show cooking

Crème de betterave, truffe noire
Scampis flambés au cointreau, jus homardine
Œufs brouillés, espuma aux morilles
Epaule d'agneau à la broche, jus corsé miel et thym

Servi à table

Blanc de flétan rôti, beurre blanc aux œufs de saumon,
fondue de poireaux au curry doux

Ou

Mignon de veau, mousseline de carottes aux agrumes et graines de coriandre,
jus de carottes à la badiane

Sélections d'affinages de maîtres fromagers
«Les frères Marchand»

Assortiment de délicatesses sucrées

jeudi 26 décembre
Accueil à partir de 12h00



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Minestrone de légumes
Volaille braisée



Tarte fine aux pommes
Fondue de foie gras de canard
Ou

Tataki de thonine panée aux pistaches
Soja doux, oignons jeunes, crème de jaune d'œuf



Sorbet pamplemousse & Campari



Pluma iberico
Panais entier rôti au miel et romarin, sauce à l'échalote,
pommes gaufrettes
Ou

Filet de dorade snacké
Butternut, amandes grillées, sauce à la Syrah,
riz vénéré en risotto



Bûchette gourmande
Brownie, noix de pécan, chocolat dulcey

82 € / personne
(hors boissons)

Parking offert
pendant la durée de votre repas

Déjeuner
de la
Saint-Etienne

Mardi 31 décembre
Accueil à partir de 20h00

Animation
musicale

178 € / personne
(hors boissons)

Parking offert
pendant la durée de votre repas



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Crème brûlée aux champignons

Pétales de magret de canard fumé



Foie gras de canard rôti servi froid

Pommes fruits à la vanille, coulis de betterave rouge,
pain grillé à l'ail



Tournedos de lotte

Bouillon de crustacés, légumes verts, crevettes grises



Sorbet pamplemousse et Campari



Noisette de biche

Endive confite, patates douces, sauce poivrade



Fines bulles pommes Granny Smith

Gingembre, chocolat Kayambe

CHAMPAGNE POUR CÉLÉBRER LES 12 COUPS DE MINUIT !!!

Réveillon
du
Nouvel An

Mercredi 1^{er} janvier
Accueil à partir de 12h30



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Breakfast

Viennoiseries • toasts • céréales • brioche toastée
yaourt • beurre • confitures & pâte à tartiner

Délices sucrés

Bread & butter pudding • Salade de fruits frais • Brochette de fruits exotiques
• Gaufre chantilly

Hors-d'œuvre

Pâté et terrine • Ballotine de pintade forestière • Terrine de foie gras de canard
• Charcuterie de la maison Steffen • Jambon séché Lisanto • Trio d'œufs Mimosa
• Rouleau de saumon fumé • Huîtres • Cocktails de crevettes bouquets
• Duo de saumon gravelax • Saumon en Bellevue • Assortiment de fruits de la mer
• Velouté de patates douces • Verrine forestière
• Panna cotta de gorgonzola aux noix et figues • Salades composées

Raw bar

Tartare de veau de Galice • Sushi & maki • Tartare de poisson

Show cooking

Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée • Scampis sautés au beurre d'algues
• Œufs brouillés, espuma truffe • Tartelette façon vol-au-vent

Servi à table

Blanc de flétan rôti

Beurre blanc aux œufs de saumon, fondue de poireaux au curry doux

Ou

Suprême de pintade, farce fine aux herbes aromatiques

Jus de volaille corsé aux pignons de pin torréfiés, mousseline de courge au beurre noisette

Sélections d'affinages de maîtres fromagers
«Les frères Marchand»

Assortiment des desserts du jour de l'an

91 € / personne

(hors boissons)

Parking offert

pendant la durée de votre repas

Brunch
du
Nouvel An



Celebrations
and
Banquets

Vos événements de fin d'année

Confiez-nous la réussite
de vos événements de fin d'année,
professionnels ou privés !

- **Une offre variée et complète**
- **Un service attentionné et personnalisé**
- **Une situation idéale**

Notre équipe de coordinateurs
se tient à votre entière disposition
pour faire de votre projet un événement unique !

Service Events | T +352 24 16 16-735
catering-lux@leroyal.com



PIANOBAR

LE ROYAL LOUNGE

Mardi 31 décembre 2024

Soirée DJ

**Vous désirez dormir sur place ?
Profitez de nos conditions préférentielles !**

À partir de 305 €(*) en chambre traditionnelle pour 2 personnes

*** Ce tarif comprend les taxes, le service et le petit-déjeuner buffet.**

Service réservations | reservation-lux@leroyal.com | T +352 24 16 16-716