



Tous les midis du lundi 11 au samedi 16 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 11th to Saturday the 16th of November



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Crème brûlée aux champignons de Paris

Crème brûlée with button mushrooms

Ou / Or

Tarte rustique figues & chèvre frais

Mâche, vinaigrette au miel

Fig and fresh goat cheese tart

Lamb's lettuce, honey vinaigrette



Coulibiac de saumon

Pousses d'épinards, riz pilaf

Salmon coulibiac

Spinach sprouts, pilaf rice

Ou / Or

Penne à la crème de bleu

Figues & noix

Penne with blue cheese cream

Figs & walnuts



Chou façon Paris-Brest

Paris-Brest style chou pastry



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 18 au samedi 23 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 18th to Saturday the 23th of November



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Tartelette de champignons

Crème de courges

Mushroom tartlet

Squash cream

Ou / Or

Velouté de topinambour au cacao

Jerusalem artichoke velouté with cocoa



Onglet de bœuf, sauce crème & estragon

Haricots verts frais aux échalotes & pommes



Beef hanger steak, cream and tarragon sauce

Fresh green beans with shallots & apples

Ou / Or

Risotto de quinoa au butternut

Butternut quinoa risotto



Parfait glacé à la clémentine

Clementine iced parfait

Café gourmand « Le Royal »

17€

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 25 au samedi 30 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 25th to Saturday the 30th of November



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Crème de potimarron

Huile de noisette

Cream of pumpkin soup

Hazelnut oil

Ou / Or

Duo de houmous : betteraves & pois chiches

Tuile de papadum

Hummus duo : beetroot & chickpeas

Crispy papadum biscuit



Poêlée de scampis au curry vert

Riz basmati

Pan-fried scampi with green curry

Basmati rice

Ou / Or

Panais rôti entier au miel

Mousseline & chips de panais

Whole roasted parsnip with honey

Mousseline & parsnip crisps



Parfait glacé, banane caramélisée et citron kalamansi

Iced parfait, caramelized banana and kalamansi lemon



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / Prices are net



Tous les midis du lundi 2 au samedi 7 décembre 2024

Lunchtime from Monday the 2nd to Saturday the 7th of December



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Velouté de champignons

Espuma comme un cappuccino

Cream of mushroom soup

Foam like a cappuccino

Ou / Or

Tarte fine au jambon fumé

Fêta

Thin tart with smoked ham

Feta



Quasi de veau

Mousseline de céleri rave, poêlée forestière,

jus réduit au beurre noisette

Veal rump

Celeriac mousseline, sautéed forest mushrooms,

reduced jus with brown butter

Ou / Or

Boulette de quinoa

Halloumi & sauce champignons

Quinoa ball

Halloumi & mushroom sauce



Parfait glacé, banane caramélisée et citron kalamansi

Iced parfait, caramelized banana and kalamansi lemon



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 9 au samedi 14 décembre 2024

Lunchtime from Monday the 9th to Saturday the 7th of December



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Carpaccio de poisson

Courges & betteraves, huile verte au citron vert

Fish carpaccio

Squash & beetroot, green oil with lime

Ou / Or

Tartine à l'ail

Shitaké & crème de beaufort à la sauge

Garlic, shiitake & sage beaufort cream toast



Pavé de mullet noir

Semoule de blé au beurre, compotée d'oignons & carottes étuvées

Black mullet steak

Buttered wheat semolina, stewed onions & carrots

Ou / Or

Dahl de lentilles

Beurre & yaourt grec

Lentil Dahl

Butter and Greek Yogurt



Buchette praliné gourmand et bavaroise vanille

Gourmet praline and vanilla Bavarian cream Yule log



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 16 au samedi 21 décembre 2024

Lunchtime from Monday the 16th to Saturday the 21st of December



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Salade de boulgour au saumon mariné

Raisins secs, amandes & vinaigrette à l'aneth

Bulgur salad with marinated salmon

Raisins, almonds & dill vinaigrette

Ou / Or

Chausson aux pommes

Brie & compotée d'oignons

Apple

Brie and onion compote turnover



Noisette d'agneau

Fricassée de carottes au cumin,

jus aux quatre épices & polenta crémeuse

Lamb noisette

Carrot fricassee with cumin, four-spice jus & creamy polenta

Ou / Or

Spaghettis crémeux

Carottes au miso & comté râpé

Creamy spaghetti

Miso carrots, grated comté



Sphère de Noël au chocolat Saint Domingue

Géranium d'Egypte

Santo Domingo chocolate

Egyptian geranium Christmas sphere



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 23 au samedi 29 décembre 2024

Lunchtime from Monday the 23rd to Saturday the 29th of December



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + plat ou plat + dessert	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Velouté de chou-fleur

Espuma & huile de truffes

Cauliflower soup

Espuma & truffle oil

Ou / Or

Scampis sautés

Consommé de bœuf, oignons rouges & sirop de soja doux

Sautéed scamp

Beef broth, red onions & sweet soy syrup



Pavé de lieu jaune snacké

Sauce vierge, mousseline de panais & pak choi confit

Seared pollack steak

Virgin sauce, parsnip mousseline & candied bok choy

Ou / Or

Blanquette de légumes au curry & seitan

Vegetable blanquette with curry & seitan



Bûche au chocolat au lait Kayambe 45%

Poire à la fève tonka

Kayambe 45% milk chocolate log

Pear perfumed with tonka bean



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.