



Tous les midis du lundi 17 au samedi 23 mars 2025

Lunchtime from Monday the 17th to Saturday the 22nd of March



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Salade de pois chiches

Houmous, carottes de couleur, vinaigrette balsamique

Chickpea salad

Hummus, coloured carrots, balsamic vinaigrette

Ou / Or

Minestrone froid de petits pois

Tomates cerises, tofu mangue

Peas and cherry tomatoes cold minestrone soup

Mango tofu



Beignet de calamar

Sauce tomates, nouille soba et salade d'herbes fraîches

Squid fritters with tomato sauce

Soba noodles and fresh herb salad

Ou / Or

Magret de canard

Pomme de terre grenaille rôtie au romarin, déclinaison de maïs,
sauce aigre douce

Duck breast

Roasted baby potatoe with rosemary, corn, sweet and sour sauce



Tarte tatin revisitée

Pomme & cardamome de la Forêt

Revisited Tarte Tatin

Apple & cardamom from the forest



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 24 au samedi 29 mars 2025

Lunchtime from Monday the 24th to Saturday the 29th of March



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Scampis au chili

Sucrine, cébette & coriandre

Chili scampi with little gem lettuce

Spring onion, and coriander

Ou / Or

Crème de courgettes au curry

Creamy soup of zucchini curry



Pavé de sandre

Épeautre, pois mange-tout, sauce homardine

Pike-perch fillet

Spelt, mange-tout peas, lobster sauce

Ou / Or

Hachis parmentier au bœuf effiloché

Mousseline de pomme de terre

Shepherd's pie with shredded beef

Potato mousseline



Sabayon gratiné passion & ananas

Poivre de Voatsiperifery

Gratinated sabayon with passion fruit & pineapple

Voatsiperifery pepper



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 31 mars au samedi 5 avril 2025

Lunchtime from Monday the 31st to Saturday the 5th of April



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Salade de légumes de saison

Vinaigrette miel citron

Seasonal vegetable salad

Honey lemon dressing

Ou / Or

Soupe verte à la roquette

Tuile de jambon fumé

Green arugula soup

Smoked ham tuile



Filet de saumon

Riz pilaf, crème d'oseille et huile de coriandre

Salmon fillet

Rice pilaf, sorrel cream and coriander oil

Ou / Or

Bùn bo Hué

Soupe traditionnelle vietnamienne épicée

Bùn bo Hué

Traditional spicy Vietnamese soup



Tarte aux fraises gariguettes

Confit de rhubarbe

Strawberry Gariguettes tart

Rhubarb confit



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 7 au samedi 12 avril 2025

Lunchtime from Monday the 7th to Saturday the 12th of april



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Salade de pommes de terre au thon

Oignons rouges

Potato salad with tuna

Red onions

Ou / Or

Potage parmentier

Huile de poireaux brûlés, croustons

Parmentier soup

Burnt leek oil and croutons



Tournedos de lotte bardé au lard

Chou-fleur rôti et en mousseline, sauce vierge

Lard-Barded monkfish tournedos

Roasted cauliflower in mousseline, sauce vierge

Ou / Or

Épaule d'agneau

Semoule façon tajine, jus brun aux fruits secs

Lamb shoulder

Tajine-style semolina, dried fruit sauce



Paris-Brest pistaches

Griottes confites

Paris-Brest with pistachios

Candied morello cherries



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.