

Dimanche 20 et lundi 21 avril



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

Joyeuses
Pâques



BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 20 avril 2025
à partir de 12h30

Breakfast corner

Buffet de hors d'œuvres

Déclinaison d'œufs mimosa
Trio de saumon · Saumon en Bellevue
Wraps d'agneau façon tajine
Foie gras de canard cuit au torchon
Charcuteries · Tortillas et houmous
Pâté en croûte aux morilles et asperges
Salades composées · Ballotine de volaille
Asperges blanches et vertes
Radis · Jambon persillé du royal
Banc de l'écailler
Assortiment de verrines

Raw Bar

Show cooking

Gigot d'agneau, miel, estragon
Scampis snackés, sauce chili
Velouté d'asperges vertes

Servi à table

Gigotin d'agneau cuit rosé
Printanière de légumes, jus corsé au romarin
Ou

Pavé de saumon
Linguine au safran et petits pois

Assortiment de fromages de Cœur de Meule

Sélection de desserts de Pâques

95 € / personne
(hors boissons)

DÉJEUNER DE PÂQUES

Lundi 21 avril 2025
à partir de 12h30

Amuse-bouche du chef

Terrine de légumes

Coulis de piquillos, huile à l'ail des ours
ou

Foie gras de canard rôti servi froid

Salade d'asperges vertes, amandes grillées

Cœur de cabillaud

Asperges blanches de Malines,
risotto & sauce maltaise

ou

Côtes d'agneau rôties

Pressé de pommes de terre et céleri-rave,
jus au romarin & miel de lavande

ou

Mille-feuille de légumes

Vinaigrette miel et citron vert, pickles

Fraises gariguettes

Voile de coquelicot et noix de coco

Mignardises du chef

72 € / personne
(hors boissons)

