

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'Amphytrite 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 CHOUCHAN, 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.



LES ENTRÉES STARTERS

- Foie gras de canard chaud aux cerises,** **24€**
Chutney de betteraves au citron, dattes au vinaigre balsamique millésimé
Hot duck foie gras with cherries,
Beetroot chutney with vintage balsamic vinegar
- Asperges vertes à l'œuf mimosas,** **22€**
Crème de fines herbes au vinaigre de xérès
Green asparagus with mimosas eggs,
light cream with herbs and Xérès vinegar
- Picanha grillée entière et émincée finement,** **26€**
Dés de feta, caviar d'aubergine brûlée et vinaigrette à l'anchois
Grilled slices of beef rump steak,
Feta cheese, grilled aubergine caviar and anchovy vinaigrette
-  **Tomate Ananas Passion** **14€**
pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées
Tomato Pineapple Passion
Split peas, organic quinoa, salicornia, avocado, Wakame seaweed and roasted seeds
- Thon roulé à l'avocat et Enoki,** **28€**
Sauce barbecue, pétales de tomates confites et guacamole à l'Espelette
Tuna roll with avocado and enoki mushrooms,
Barbecue sauce, confits tomatoes and guacamole with espelette peppers

PLATS PRESTIGES PRESTIGE DISHES

- Asperges vertes, œuf poché 31€**
Copeaux de foie gras et vinaigrette de truffes noires
Green asparagus, poached egg
Foie gras shavings and black truffle vinaigrette
- Blanc de turbot cuit au plat 54€**
Ravioles de homard et truffe d'été
Whipped turbot
Lobster raviolis and summer truffle
- Côte de veau rôtie, 54€**
Pommes de terre vitelottes, et crème de truffes
Roasted veal chop,
Vitelottes potatoes and truffle cream



LES POISSONS FISH

-  **Le saumon Bio grillé** **26€**
Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques
Grilled salmon
Raw and cooked spinach, light tartar sauce and fennel salad with cockles
- La cocotte de homard à l'estragon** **56€**
Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aïoli
Lobster with tarragon cooked in a casserole
Vegetables cooked in bouillabaisse sauce and croutons with aioli
- Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse** **44€**
Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris
Turbot and soft polenta
Green asparagus, parisian mushrooms
- Sole meunière cuite au beurre d'Isigny** **49€**
Écrasée de pommes de terre à la ciboulette
Sole fish meuniere cooked in Isigny butter
Mashed potatoes with chives



LES VIANDES MEAT

- Entrecôte Angus grillé, fricassée de céleri et cèpes,** **43€**
Pommes coin de rue et sauce aux baies roses
Grilled angus steak, celery and ceps mushrooms fricassée
Potatoes and red berries sauce
- Ballotine de volaille rôtie** **34€**
Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire
Roasted chicken breast
Maccaroni with mushrooms and black truffle sauce
- l'Épaule d'agneau confite** **38€**
Ravioles d'oignons au vieux Comté, Cannelloni tomates et quinoa aux écorces d'agrumes
Slow cooked lamb shoulder
Mature comté and onions ravioli, tomato and quinoa cannelloni with citrus zest

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

(sauf le black Angus USA)

All our meat is of french origin

(Except the Black Angus, USA)



LES FROMAGES CHEESE

Notre assiette de fromages normands.

14€

Regionnal Cheese platter



LES DESSERTS DESSERTS

Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams

14€

Sorbet cardamome verte.

Flavored mousse with williams pear and compote

Green cardamon sorbet

Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados

15€

French crepes with salted caramel sauce, flambee with calvados



Tarte aux figues

10€

Sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse fromage blanc et figues rôties

Fig tart

On a shortbread, compote of figs, fromage blanc mousse and roasted figs

Streusel de pâte noisettes

14€

Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait

Hazel streusel

Cacao crispy tile on a milk chocolate mousse

Glaces et sorbets (3 boules)

10€

vanille, café, chocolat, fraise, framboise, citron, pistache, passion, pomme

Ice creams and sorbets (3 scoops)

vanilla, coffee, chocolate, strawberry, raspberry, lemon, pistachio, passion fruit, apple



LES MENUS DU CÔTÉ ROYAL

OUR MENUS

MENU 3 PLATS 67€

Entrée, Plat & Dessert

3 course menu

Starter, Main course & Dessert

MENU 2 PLATS 58€

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

2 Course menu

Starter & Main course or Main course & Dessert



Carpaccio d'avocats, crème tomatée,

Oeuf râpé façon mimosa et citron vert

Avocado carpaccio, tomato cream, mimosa style egg and lime

ou

or

Foie gras de canard à l'Armagnac,

Confit d'orange et toasts grillés

Foie Gras with Armagnac, Confit of orange and toasts



Filet de daurade doré sur la peau,

Tian de légumes au parmesan, courgette farcie et sauce vierge

Grilled seabream fillet, Vegetable tian parmesan, stuffed zucchini and virgin sauce

ou

or

Filet de boeuf rôti,

Pommes dauphines et champignons persillées, sauce poivre

Roasted beef fillet Dauphine apples and mushrooms, pepper sauce



Bavarois goyave en coque

Gelée de mangue et fraise, biscuit moelleux glace ananas

Bavarian guava in shell Mango and strawberry jelly, soft ice cream pineapple

ou

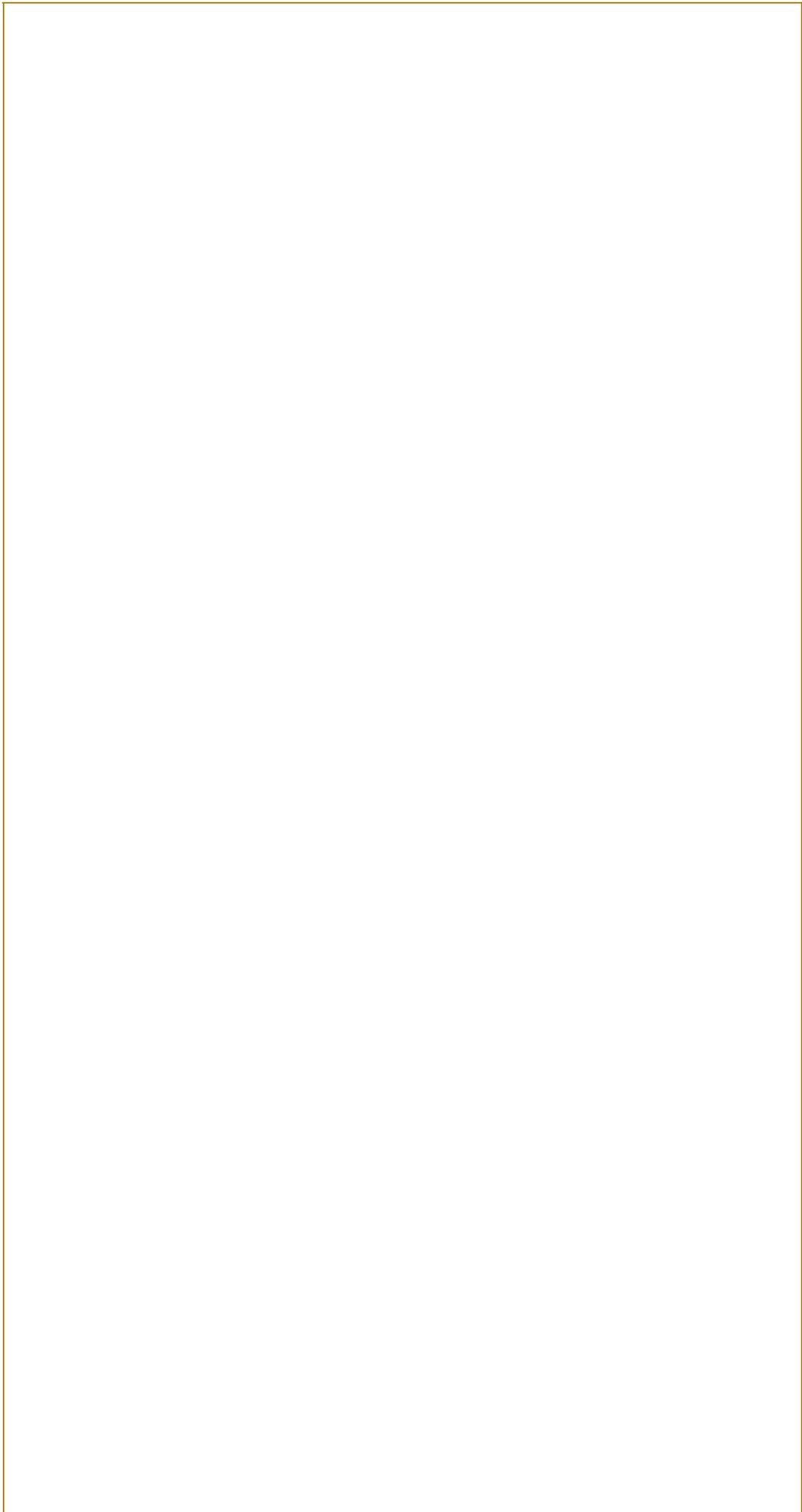
or

Soupe d'agrumes à la menthe,

Tuile vanille et sorbet pomme verte

Citrus soup with mint, Vanilla tile and green apple sorbet







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

