



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT



12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg
Renseignements : T +352 24 16 16-778 | restauration-lux@leroyal.com
Réservations : www.amelys.lu



Vendredi 24 décembre 2021

Accueil à partir de 19h00

RÉVEILLON DE NOËL

Ceviche de noix de Saint-Jacques de plongée

Pomme grenade, citron vert, lait du tigre



Foie gras de canard cuit au torchon

Pain d'épices, gel au poivre noir de Sarawak, brioche grillée



Filet de Saint Pierre

Consommé de canard pékin, anguille fumée, butternut & champignons enoki



Granité au vin épicié



Suprême de pintade farcie

Marrons glacés, mousseline de céleri rave, jus de volaille corsé aux aïelles



La boule de Noël,

Mousse au chocolat Or Noir « Le Royal 72% »

Confit de banane acidulé au citron Kalamansi



Mignardises

110 € /PERS.
(hors boissons)



Samedi 25 décembre 2021

À partir de 12h30



BRUNCH DE NOËL

Breakfast

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

Entrées froides

Pâté en croûte & terrine de campagne maison • charcuterie de la maison Steffen
terrine de foie gras « Le Royal » • ballotine de volaille à la truffe • roastbeef luxembourgeois
duo de saumon Gravelax & fumé • banc de la mer • huîtres • saumon en Bellevue
terrine de poisson & homard • œufs mimosa • jambon séché Lisanto 12 mois • salade italienne
salade waldorf, raisin, céleri, pommes, noix & truffe • salade de lentilles vertes du Puy • coleslaw

Raw bar

Tartare de bœuf assaisonné à l'huile de truffe • sushi & maki
ceviche de bar aux agrumes • Carpaccio de poulpe

Show cooking

Cappuccino de bisque de homard au cognac • crevettes flambées, sauce aigre douce
porcelet confit pendant 5h • brouillade d'œufs à la truffe



Servi à table

Filet de Saint Pierre, consommé de canard Pékin,
anguille fumée, butternut & champignon enoki

Ou

Noisette de veau, crème de fenouil,
céleri rave rôti & pousses d'épinards à l'ail doux



Sélection d'affinage des maîtres fromager « Les frères Marchand »



Assortiment
de délicatesses sucrées

98 € /PERS.
(hors boissons)





Dimanche 26 décembre 2021

A partir de 12h00

DÉJEUNER DE LA SAINT-ETIENNE

Bonbon de foie gras au spéculos



Tartare de Saint-Jacques

Salade de céleri vert, poireaux & vinaigrette citron lime



Granité citron & vodka



Filet de sandre cuit sur peau

Choucroute, jus de volaille corsé, lard fumé & romarin



Buchette pomme Granny Smith

Estragon

68 € /PERS.
(hors boissons)



Vendredi 31 décembre 2021

Accueil à partir de 20h00

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Tartare de bœuf & sa gelée fumée

Truffe, foie gras



Queue de langoustine Royale de Norvège

Lentins de chêne, cœur de sucrine rôtie & sucs de crustacés
aux fruits de la passion



Blanc de turbot

Chou-fleur rôti, pomme fruit au beurre de Champagne & caviar avruga



Pause sorbet Lillet & gingembre



Médaille de veau farci aux fruits secs

Mousseline de panais, jus de viande à la fève de Tonka & raisins chasselas



LES 12 COUPS DE MINUIT...

Sabayon au Champagne rosé

Pamplemousse rose frais & en confit



Mignardises

129 € /PERS.
(hors boissons)

ANIMATION
MUSICALE





Samedi 1^{er} janvier 2022

À partir de 12h30

BRUNCH DU NOUVEL AN

Breakfast

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

Délicatesses

Bread & butter pudding • salade de fruits frais • brochette de fruits exotiques • gaufre chantilly

Entrées froides

Terrine de campagne aux pistaches • charcuterie de la maison Steffen • galantine de canard à l'orange
terrine de foie gras « Le Royal » • pressé de volaille à la noisette & tartufata • saumon en Bellevue
duo de saumon Gravelax & fumé • duo d'œufs mimosa & tomate farcie aux crustacés
cromesquis de chèvre • royale de la mer • jambon séché Lisanto 12 mois
salade waldorf, raisin, céleri, pommes, noix & truffe • salade de lentilles vertes du Puy
salade de pomme de terre • salade d'haricots verts • salade italienne • coleslaw • salade César

Raw bar

Tartare de saumon • sushi & maki • tataki de bœuf • Huîtres Marennes d'Oléron
assortiment de fruits de mer

Show cooking

Soupe à l'oignon gratinée • brouillade d'œufs à la truffe • crevettes sautées au beurre d'algues & poivre

Servi à table

Suprême de pintade farcie,
marrons glacés, mousseline de céleri rave, jus de volaille corsé aux aïelles

Ou

Filet de sandre cuit sur peau, choucroute, jus de volaille corsé, lard fumé & romarin

Sélection d'affinage des maîtres fromager « Les frères Marchand »

Délicatesses & friandises du 1^{er} de l'An

78€ /PERS.
(hors boissons)



Celebrations
and
Banquets

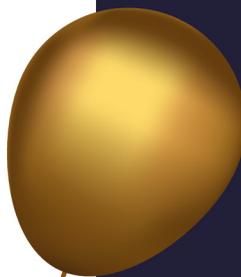
VOS ÉVÉNEMENTS DE FIN D'ANNÉE

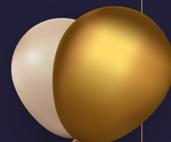
Confiez-nous la réussite de vos événements de fin d'année,
professionnels ou privés !

- 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

Vendredi 31 décembre 2021

DÉBUTEZ OU PROLONGEZ VOTRE SOIRÉE
AU RYTHME DU SHAKER
& DE LA MUSIQUE D'AMBIANCE DE NOTRE DJ



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

À partir de 220 €(*) en chambre Traditionnelle

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

Service réservations | reservation-lux@leroyal.com | T +352 24 16 16-756