



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

MENUS

de

Fêtes

2022

12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg

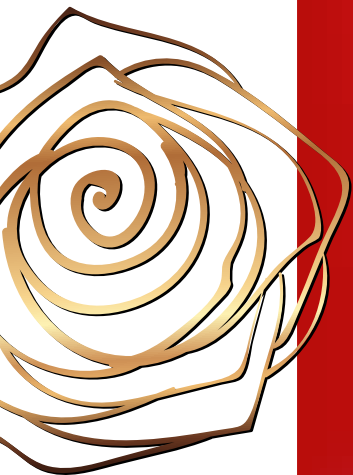
Renseignements : T +352 24 16 16-778 | restauration-lux@leroyal.com

Réservations : www.amelys.lu

Samedi 24 décembre

Accueil à 19h00

Réveillon de Noël



115 € /pers.
(hors boissons)

Amuse-bouche

Crème de topinambours
Éclats de marrons & truffe noire

Entrée

Foie gras de canard cuit au torchon
Magret de canard fumé, chutney de mangue, brioche toastée

Poisson

Tournedos de lotte
Mousseline de céleri rave,
crevettes grises & sucs de carcasse à la badiane

Fraicheur mirabelle

Plat principal

Suprême de pintade & son jus corsé à la fève Tonka
Morilles & vin jaune, choux de Bruxelles,
pommes de terre pressées au Comté

Dessert

Cadeau tout Mont Blanc
Marrons & clémentines

Mignardises



BREAKFAST

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

DÉLICATESSES

Bread & butter pudding • Pancakes • Brioche perdue à la cannelle
Crêpes Suzette

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte & terrine de campagne maison
Charcuterie de la maison Steffen
Buchette de foie gras au pain d'épices • Ballotine de volaille à la truffe
Roastbeef luxembourgeois • Duo de saumon Gravelax & fumé
Banc de la mer • Huîtres • Saumon en Bellevue
Terrine de la mer • Crevettes grises & saumon fumé
Œufs mimosa • Jambon séché Lisanto 12 mois
Salade d'endives • Salade de chou au magret de canard fumé,
Feuilles de sucrine & saumon fumé • Salade de figues & jambon cru

RAW BAR

Tartare de bœuf à l'italienne • Sushi & maki
Carpaccio d'espadon • Tataki de saumon d'Ecosse

SHOW COOKING

Cappuccino Dubarry à la truffe
Scampis sautés au beurre de homard, flambés au Cognac
Gigot d'agneau rôti • Brouillade d'œufs à la truffe
Feuilleté aux champignons & foie gras de canard

SERVI À TABLE

Filet de Saint-Pierre & champagne,
Chlorophylle de persil, duxelles de champignons & crumble de noisettes
Ou
Mignonette de veau
Panais confit & glacé, céleri rave en purée, jus de viande tranché aux câpres

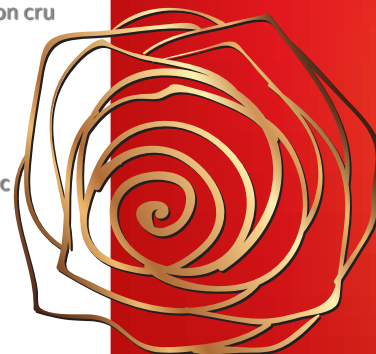
SÉLECTION D'AFFINAGE DES MAÎTRES FROMAGER
« LES FRÈRES MARCHAND »

ASSORTIMENT
DE DÉLICATESSES SUCRÉES

Dimanche 25 décembre

Accueil à 12h30

Brunch de Noël



110 € /pers.
(hors boissons)

Lundi 26 décembre

Accueil à 12h00

Déjeuner de la St-Etienne



75 €/pers.
(hors boissons)

Amuse-Bouche
Bouillon de bœuf au miso
Haddock fumé & caviar Avruga

Entrée

Foie gras de canard cuit au torchon
Magret de canard fumé, chutney de mangue, brioche toastée

Ou

Saumon d'Ecosse mariné minute
Citron vert & poivre rose, tuile à l'encre de seiche & cébette

Fraicheur des Iles
Sorbet citron vert & rhum ambré

Plat

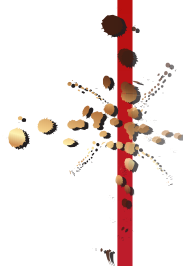
Dos de cabillaud laqué aux agrumes
Crème de topinambour, pak choi confit, graines de sésame

Ou

Noisette de chevreuil
Sauce poivrade, patates douces & embeurrée de chou vert

Dessert
Buchette poire & Chocolat Saint Domingue 70%

Mignardises



Amuse-Bouche
Tempura de crevettes
Sauce marine, citron vert

Entrée

Tartare de bœuf au foie gras de canard
Jus de truffes & chips de topinambours

Poisson

Filet de Saint-Pierre & champagne
Chlorophylle de persil,
duxelles de champignons & crumble de noisettes

Pause Gin & genievre

Plat

Mignonette de veau et son jus tranché aux capres
panais confit & glacé, céleri rave en purée

Dessert

Entremets pomme Granny Smith
Gingembre, chocolat au lait

Mignardises

Champagne pour célébrer les 12 coups de minuit

Samedi 31 décembre
Accueil à 20h00

Réveillon du Nouvel An



149 €/pers.
(hors boissons)

Dimanche 1^{er} janvier

Accueil à 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

HORS D'ŒUVRES

Terrine de campagne • Charcuterie de la maison Steffen

Galantine de canard à l'orange

Bonbon de foie gras de canard • Pressé de volaille à la noisette

Saumon en Bellevue • Duo de saumon Gravelax & fumé

Duo d'œufs mimosa & tomate farcie aux crustacés

Cromesquis de fromage de chèvre • Royale de la mer aux œufs de hareng

Jambon séché Lisanto 12 mois à la griffe

Salade César • Salade haricots verts, abricots, amandes & chou rouge

Salade de quinoa & crevettes • Salade de lentilles au chorizo

Salade de choux, agrumes & noix au saumon fumé

RAW BAR

Tartare de saumon Sushi & maki • Tartare de bœuf thaï

Huîtres • Banc de la mer

SHOW COOKING

Brochette de gambas • Brouillade d'œufs à la truffe

Soupe à l'oignon gratinée

SERVI À TABLE

Tournedos de lotte

Mousseline de céleri rave, crevettes grises & sucs de carcasse à la badiane

Ou

Suprême de pintade & son jus corsé à la fève Tonka

Morilles & vin jaune, choux de Bruxelles, pommes de terre pressées au Comté

SÉLECTION D'AFFINAGE DES MAÎTRES FROMAGER

« LES FRÈRES MARCHAND »

ASSORTIMENT DE DÉLICATESSES SUCRÉES

88 € /pers.

(hors boissons)



Celebrations
and
Banquets

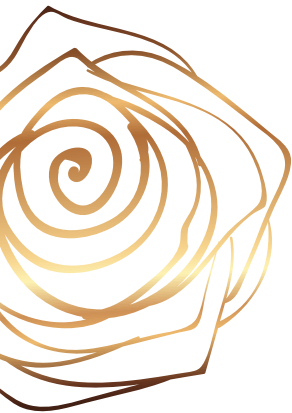
Vos événements de fin d'année

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 16 décembre 2022 à 20h

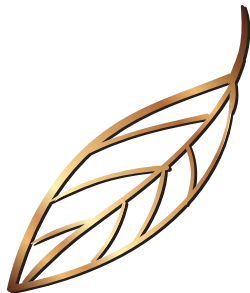
Concert de Noël

Dimanche 25 décembre 2022 de 16h à 20h

Live Piano Xmas

Samedi 31 décembre 2022

Soirée du Nouvel An avec DJ Nick-B



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

À partir de 275 €(*) en chambre traditionnelle pour 2 personnes

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

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