



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT



Menus
de
Fêtes

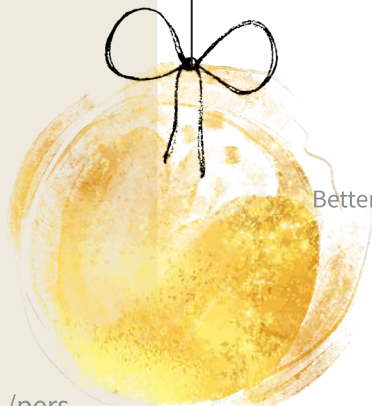
12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg
Renseignements : T +352 24 16 16-778 | restauration-lux@leroyal.com
Réservations : www.amelys.lu

Dimanche 24 décembre

Accueil à 19h00

Réveillon
de
Noël

Animation musicale
avec Jo Perri au piano



119 € /pers.
(hors boissons)

Amuse-bouche

Velouté Dubarry

Perlé à l'huile de truffe, caviar Avruga

Entrée

Foie gras de canard cuit au torchon

Chutney poire & cannelle, pain d'épices, gel de vin chaud

Poisson

Filet de turbotin rôti aux algues

Mousseline de panais, beurre blanc

Fraîcheur Mojito

Sorbet citron vert & menthe

Top up rhum blanc

Plat principal

Aiguillette de filet de bœuf Holstein

Jus corsé au poivre noir de Sarawak,
Betteraves, navets boules d'or & pommes du chef

Dessert

Boule de Noël Forêt-Noire

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

Galantine de canard à la griottine • Pâté en croûte au gibier & châtaignes
Bonbon de foie gras, noisettes & cacao • Langue & foie gras Lucullus
Duo de saumon gravelax & fumé • Saumon en Bellevue
Banc de la mer • Huîtres • Terrine de la mer • Crevettes grises
Œufs mimosa • Jambon séché Lisanto 12 mois
Cassolette falafels & légumes • Velouté de haricots coco • Royale de foie gras
Assortiment de salades composées • Taboulé aux herbes • Salade de gésiers

Raw bar

Tartare de bœuf classique • Sushi & maki • Thonine façon sashimi
Ceviche de maigre, comme un mojito

Show cooking

Crème de champignons, espuma à la truffe • Brouillade d'œufs aux œufs de saumon
Brochette de gambas, sabayon de champagne • Jambon braisé à la broche
Feuilleté aux escargots en persillade & citron

Servi à table

Dos de sandre rôti, huile d'herbes
Carottes fanes glacées, croustillant d'amandes & crème d'ail doux
Ou
Suprême de pintade fermière farcie aux marrons
Velours de butternut, jus de volaille au beurre noisette, courge poêlée

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

— — —
Assortiment de délicatesses sucrées

Lundi 25 décembre

Accueil à 12h30

Brunch
de
Noël



115 € /pers.
(hors boissons)

Mardi 26 décembre

Accueil à 12h30

Déjeuner
de la
St-Etienne



75 €/pers.
(hors boissons)

Amuse-bouche

Crème de céleri rave
Truite fumée, caviar avruga

Entrée

Foie gras de canard cuit au torchon
Chutney poire & cannelle, pain d'épices, gel de vin chaud

Ou

« Shrimps roll »

Brioche toastée garnie, crevettes roses, mayonnaise au homard,
céleri branche

Trou au Lillet et gingembre

Plat principal

Dos de saumon d'Ecosse
Risotto à l'encre de seiche,
tartare d'algues & chou chinois confit

Ou

Tournedos de veau, champignons des sous-bois

Pommes de terre Anna, sauce Périgueux

Dessert

Cadeau crémeux au thé chai
Crème bavaroise chocolat Caramelia & gel d'orange amère

Mignardises



Amuse-Bouche

Popcorn de scampis
Sauce aigre-douce

Entrée froide

Pressé de veau au foie gras, mayonnaise maison à la truffe,
Pain de campagne toasté

Poisson

Dos de sandre rôti, huile d'herbes
Carottes fanes glacées, croustillant d'amandes & crème d'ail doux

Trou au Lillet et gingembre

Plat principal

Pavé de biche
Poivrade aux fruits rouges & chocolat,
betteraves, navets boules d'or, pommes du chef

Dessert

Déclinaison de dacquoise à la noix de coco
Marmelade d'ananas Victoria,
mousse au citron vert Limette & condiment de goyave

Mignardises

CHAMPAGNE POUR CÉLÉBRER LES 12 COUPS DE MINUIT !!!

Dimanche 31 décembre

Accueil à 20h00

Réveillon du Nouvel An



Animation
musicale



159 €/pers.
(hors boissons)

Lundi 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'œuvre

Pâté en croûte de canard colvert, foie gras & noisettes
Ballotine de pintade forestière • Terrine de foie gras de canard • Cannellonis frits
Charcuterie de la maison Steffen • Trio d'œufs Mimosa • Rouleau de saumon fumé au
fromage de chèvre • Cocktails de crevettes • Jambon séché Lisanto 12 mois à la griffe
• Duo de saumon gravelax • Saumon de Norvège fumé • Saumon en Bellevue
Banc de la mer • Huîtres • Velouté de carottes • Verrine forestière
Panna cotta de gorgonzola • Assortiment de salades composées

Raw bar

Tartare de veau • Sushi & maki • Tartare de poisson à l'italienne

Show cooking

Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée
Scampis sautés au beurre maître d'hôtel, crème de homard
Brouillade d'œufs à la truffe • Feuilleté aux écrevisses & épinards, sauce Nantua

Servi à table

Filet de turbotin rôti aux algues
Mousseline de panais, beurre blanc aux écrevisses
Ou
Suprême de pintade fermière farcie aux marrons
Velours de butternut, jus de volaille au beurre noisette, courge poêlée

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

Assortiment des desserts du jour de l'an

89 € /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 15 décembre 2023 à 20h

Karin, Xmas Songs

Dimanche 31 décembre 2023

*Soirée du Nouvel An
avec DJ Nick-B*



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

À partir de 305 €(*) 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