

Dimanche 31 mars & lundi 1^{er} avril

Joyeuses Pâques



Le Royal Hotels & Resorts | 12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg
T +352 24 16 16-737 | restauration-lux@leroyal.com | www.amelys.lu

BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 31 mars 2024
à partir de 12h30

Breakfast corner

Buffet de hors d'œuvres

Wraps de volaille • Œufs marbrés colorés
Trio de saumon • Saumon en Bellevue
Terrine de poissons • Trio de mimosas
Cassolette d'agneau • Œuf cocotte
Brouillade à la truffe • Mini œuf de foie gras
Pâté en croûte • Ballotine de volaille
Duo d'asperges • Assortiment de charcuterie
Radis croque en sel • Cake ricotta & asperges

Banc de l'écailler

Assortiment de verrines

Raw Bar

Bar à salade

Show cooking

- Jambon de Serrano sur griffe à la découpe
 - Huîtres de Noirmoutier
- Épaule d'agneau confite au romarin
 - Pissaladière comme là-bas
- Tagliatelle Vongole crème safranée
 - Friture d'éperlan
- Crème d'asperges blanches

Plat servi à table

Nage de la mer

Légumes du printemps, beurre blanc aux herbes fraîches

Ou

Côtes d'agneau servies rosé

Jus corsé au romarin,

galette de pommes de terre & fricassée d'asperges

Fromages des frères Marchand

Sélection de desserts de Pâques

95 € / PERS.
(hors boissons)

DÉJEUNER DE PÂQUES

Lundi 1^{er} avril 2024
à partir de 12h00

Amuse-bouche du chef

Asperges blanches

Sauce mousseline, saumon fumé & crevettes grises

Ou

Œuf frit

Coulis d'avocat, salade d'herbes,
poivron arlequin & huile de coriandre

Ou

Salade d'asperges & artichauts
Mayonnaise au lait d'amande & sel fumé

Selle d'agneau

Anchoïade, artichauts en barigoule,
polenta croustillante, sauce soubise

Ou

Croustillant de thonine mi cuit
«tigre qui pleure»

Poêlée de légumes printaniers

Ou

Céleri rave rôti comme une viande

Sauce au poivre de Kampôt,
compotée de pommes au miso,
oignons rouges en pickles

Pavlova banane & rhubarbe

Crème fouettée à la vanille,
rhubarbe confit & son jus, onctueux banane

Tartelette de radis rose

Pralines maison

68 € / PERS.
(hors boissons)