



Tous les midis du lundi 28 octobre au samedi 2 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 28<sup>th</sup> of October to Saturday the 2<sup>nd</sup> of November



# Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + Plat	41 €



## Salade frisée fine

Oranges, fenouil, noisettes & vinaigrette à la betterave

Fine curly lettuce

Oranges, fennel, hazelnuts & beetroot vinaigrette

Ou / Or

## Croque-monsieur champignons

Comté & mâche

Croque-monsieur with mushrooms

Comté cheese and lamb's lettuce



## Feuilleté de la mer

Sauce crème & mesclun

Seafood puff pastry

Cream sauce & young leaves

Ou / Or

## Patates douces rôties

Salade d'herbes & pignons de pin

Roasted sweet potatoes

Herb salad & pine nuts



Tarte aux pommes et amandes

Apple and almond tart

+10 €

Café gourmand « Le Royal »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice

+17 €



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 4 au samedi 9 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 4<sup>th</sup> to Saturday the 9<sup>th</sup> of November



# Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + Plat	41 €



Velouté de betteraves façon « Bortsch »

Creamy beetroot soup "Bortsch" style

Ou / Or

Croquette jambon emmental

Roquette

Ham and Emmental cheese croquette

Arugula



Blanquette de veau

Mousseline de topinambour

Veal blanquette

Jerusalem artichoke mousseline

Ou / Or

Risotto au butternut

Copeaux de parmesan & sarrazin

Butternut risotto

Parmesan shavings & buckwheat



Poire pochée au vin rouge

Pear poached in red wine

+10 €

Café gourmand « Le Royal »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice

+17 €



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / Prices are net



Tous les midis du lundi 11 au samedi 16 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 11<sup>th</sup> to Saturday the 16<sup>th</sup> of November



# Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + Plat	41 €



Crème brûlée aux champignons de Paris

Crème brûlée with button mushrooms

Ou / Or

Tarte rustique figues & chèvre frais

Mâche, vinaigrette au miel

Fig and fresh goat cheese tart

Lamb's lettuce, honey vinaigrette



Coulubiak de saumon

Pousses d'épinards, riz pilaf

Salmon coulubiak

Spinach sprouts, pilaf rice

Penne à la crème de bleu

Figues & noix

Penne with blue cheese cream

Figs & walnuts



Chou façon Paris-Brest

Paris-Brest style chou pastry

+10 €

Café gourmand « Le Royal »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice

+17 €



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



Tous les midis du lundi 18 au samedi 23 novembre 2024

Lunchtime from Monday the 18<sup>th</sup> to Saturday the 23<sup>th</sup> of November



# Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Entrée + Plat	41 €



## Tartelette de champignons

Crème de courges

Mushroom tartlet

Squash cream

Ou / Or

## Velouté de topinambour au cacao

Jerusalem artichoke velouté with cocoa



## Onglet de bœuf, sauce crème & estragon

Haricots verts frais aux échalotes & pommes

Beef hanger steak, cream and tarragon sauce

Fresh green beans with shallots & apples

Ou / Or



## Risotto de quinoa au butternut

Butternut quinoa risotto



Parfait glacé à la clémentine

Clementine iced parfait

+10 €

Café gourmand « Le Royal »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice

+17 €



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.