



AR
Le ROYAL

HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG

MENUS DE FÊTES



12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg
T +352 24 16 16-737 | amelys@leroyal.com
Réservations : www.amelys.lu



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Mercredi

24 décembre

Accueil à partir de 19h30

125 € / personne
(hors boissons)

Amuse-bouche



Foie gras de canard cuit au torchon

Chutney de poires et betteraves rouges, cake aux épices



Filet de sandre cuit sur peau au beurre de champagne

Fondue de roquette et purée d'oignons doux



Fraicheur mirabelle



Emincé de gigue de biche sur lit de chicons confits

Mousseline de patates douces au gingembre et crème d'airelles



Boule de Noël au chocolat Kawambé 45%

Confit de cassis aux baies ashanti



RÉVEILLON DE NOËL





Breakfast corner

Délices sucrés

Hors d'œuvres

Galantine de canard • Royale de foie gras • Saumon graylax
Huîtres • Banc de la mer • Saumon Bellevue •
Pâté en croûte • Salades composées • Œufs mimosa...

Raw bar

Tartare de bœuf • Sushis & maki • Ceviche

Show cooking

- Brochette de scampis, coulis de crustacés aux fruits de la passion
- Œufs brouillés à la truffe et son espuma
- Soupe à l'oignon gratinée
- Feuilleté de poisson au beurre de champagne

Plats chauds

Tournedos de lotte

Riz vénéré et sauce au curry doux

Ou

Pavé de biche, chicons confits

Mousseline de patates douces et crème d'airelles

Sélection de fromages

Assortiment de délicatesses sucrées



BRUNCH DE NOËL & DE LA SAINT-ÉTIENNE



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Jeudi

25 décembre

&

vendredi

26 décembre

à partir de 12h30

125 € / personne
(hors boissons)



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Mercredi

31 décembre

Accueil à partir de 20h30

185 € / personne
(hors boissons)



Chanteuse
en solo



Amuse-bouche



Tiédine de homard en salade
Curry de madras et pommes fruits



Noix de coquilles Saint-Jacques au jus de truffes
Mousse de poireaux



Blanc de turbot rôti et sauce au champagne,
Croustillant noisettes & jambon serrano



Fraîcheur mirabelle



Tournedos de veau

Pressé de pommes de terre et céleri rave,
figues rôties au porto,
jus de viande corsé au miel et au romarin



Accord festif noix de coco
Pamplémousse et crémant rosé,
guacamole acidulé

RÉVEILLON DU NOUVEL AN



La Pomme Cannelle

RÉVEILLON D'EXCEPTION

31 décembre 2025 à 20h30

Expérience signée Paul Fourier

Accord mets & champagnes Ruinart

420 € par personne

Places limitées - sur réservation uniquement

Tenue de soirée recommandée



T +352 24 16 16-2441 | restauration-lux@leroyal.com



AMELYS
LE NOUVEAU RESTAURANT

Judi

1^{er} janvier

à partir de 12h30

95 €/personne
(hors boissons)



Breakfast corner

Délices sucrés

Hors d'œuvres

Saumon gravlax • Huîtres • Banc de la mer • Saumon Bellevue
Pâté en croûte • Salades composées • Œufs mimosa...

Raw bar

Tartare de bœuf • sushis & maki

Show cooking

- Velouté dubarry & mousse de foie gras de canard
- Scampis snackés & beurre aux truffes
- Gigot d'agneau aux herbes
- Tarte fine au saumon fumé & crème d'aneth

Plats chauds

Filet de sandre

Risotto à la milanaise • crème parmesane
& pesto de basilic

Ou

Entrecôte de bœuf

Gratin dauphinois • légumes sautés
& sauce bordelaise

Sélection de fromages

Assortiment
de desserts du jour de l'an



BRUNCH DU NOUVEL AN



ROYAL LOUNGE

Mercredi 31 décembre 2025

De 18 h à 21h

Matthieu Roffé au Piano

&

de 23 h à 2h du matin

Dj Captain Party



Prolongez le plaisir et séjournez sur place
à des conditions préférentielles !

Notre service réservation se tient à votre service : +352 24 16 16 716