



Le Royal.
Une évidence.

leroyal.lu

Menus de fêtes



125 € / personne
(hors boissons)

Réveillon de Noël

PRÉLUDE

Langoustine en carpaccio

Vinaigrette carotte, copeaux de truffes fraîches



FRAÎCHEUR D'HIVER

Mille-feuille de foie gras et magret de canard fumé

Gelée de poire nashi, céleri rave et cerneaux de noix



TRÉSOR DE LA MER

Filet de Saint-Pierre

Crevettes grises, jus des carcasses aux fruits de la passion
& pousses d'épinards



NOBLESSE DU GIBIER

Filet de biche

Kumquats, pleurotes eryngii, pressé de pommes de terre & jus aux aïnelles



NOTE FINALE

Sphère de Noël

Mangue & matcha

Le Royal.
Une évidence.

Jeudi 24 décembre
à partir de 19h30



125 € / personne
(hors boissons)

Brunch de Noël & de la Saint-Etienne

BREAKFAST CORNER & DÉLICÉS SUCRÉS

VERRINES & SALADES

Velouté de potimarron, lait de coco, curry doux
Rillettes de truite, pomme Granny Smith et crumble
Chou-fleur rôti, lentilles vertes, herbes fraîches
Pommes de terre grenailles, haricots verts, échalote et œuf dur

HORS D'OEUVRE

Pressé de pintade et truffe • Pâté en croûte de gibier et foie gras
Banc de la mer (pincettes de tourteau, bulots, crevettes bouquets)
Huîtres de Normandie n°3 • Sushis & maki

SHOW COOKING

Scampis hollandaise truffée • Œufs brouillés à la truffe
Cassolette de pétoncles • Velouté de butternut & foie gras

~~~~~

### PLATS CHAUDS

Bar  
Pomme grenaille à la truffe, petits légumes, beurre blanc  
Ou  
Filet de biche  
Kumquats, eryngii, pressé de pommes de terre, jus aux aïelles

~~~~~

SÉLECTION DE FROMAGES

~~~~~

### ASSORTIMENT DE DÉLICATESSES SUCRÉES

Le Royal.  
Une évidence.

Vendredi 25 & samedi 26 décembre  
à partir de 12h30



185 € / personne  
(hors boissons)

# Réveillon du Nouvel An

## PRÉLUDE

Langoustine royale en carpaccio  
Citron kalamansi, crème aigre



## FRAÎCHEUR D'HIVER

Mille-feuille de foie gras et magret de canard fumé  
Gelée de poire nashi, céleri rave et cerneaux de noix

## INTERMÈDE

Noix de Saint-Jacques de plongée  
Endives, caviar Sturion, beurre blanc citronné



## TRÉSOR DE LA MER

Blanc de turbot à la vapeur de varech  
Mousseline de céleri rave, beurre blanc à l'encre de seiche et petits légumes



## NOBLESSE DU GIBIER

Noisettes de chevreuil  
Voile de patates douces, figues rôties à la cannelle, jus au porto et badiane



## NOTE FINALE

Entremets sésame  
Fruit de la passion et sudachi

Le Royal.  
Une évidence.

**Jeudi 31 décembre**  
à partir de 19h30

Jeudi 31 décembre 2026 à 20h30  
**RÉVEILLON D'EXCEPTION**  
Expérience signée Paul Fourier

*La Pomme Cannelle*

**TARTARE DE WAGYU A5**

Croustillant de riz, caviar osciètre

---

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**

Poire pochée au vin rouge, pain d'épices toasté, jus de poire réduit & fleur de sel

---

**HOMARD BLEU RÔTI**

Mousseline de céleri-rave, bisque réduite aux fruits de la passion, huile de crustacés & agrumes

---

**CŒUR DE SAINT-PIERRE RÔTI**

Épinards fondants, beurre blanc au Champagne, anguille fumée laquée

---

**NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES DE GENÉVRIER**

Panais en textures, champignons des bois & sauce poivrade au cassis

---

**BRIE DE MEAUX RÔTI**

Truffes noires, porto, cerneaux de noix

---

**CHOCOLAT NOIR GRAND CRU & VANILLE DE MADAGASCAR**

Cœur coulant praliné noisette, glace vanille, tuile cacao & sauce chocolat chaud

**420€ par personne**

Accord mets & champagnes Ruinart

Places limitées - sur réservation uniquement • Tenue de soirée recommandée



# Brunch du jour de l'An

## BREAKFAST CORNER & DÉLICES SUCRÉS

---

### VERRINES & SALADES

Crème de panais, poire pochée, cerneaux de noix  
Rillettes de truite, pomme Granny Smith et crumble  
Salade d'épeautre, courge rôtie, cranberries, persil  
Betteraves multicolores, pomme, chèvre frais et noix

---

### HORS D'OEUVRE

Pressé de pintade et truffe • Pâté en croûte de gibier et foie gras  
Roastbeef de biche • Saumon gravellax • Huîtres de Normandie n°3 •  
Ceviche

---

### SHOW COOKING

Gigot d'agneau aux herbes • Brochette de scampis  
Soupe à l'oignon traditionnelle • Quiche saumon poireau



### PLATS CHAUDS

Noisettes de chevreuil  
Voile de patates douces, figues rôties à la cannelle, jus au porto et badiane  
Ou

Blanc de turbot à la vapeur de varech  
Mousseline de céleri rave, beurre blanc à l'encre de seiche et petits légumes



### SELECTION DE FROMAGES



### ASSORTIMENT DE DESSERTS DU JOUR DE L'AN

**Vendredi 1<sup>er</sup> janvier 2027**  
à partir de 12h30



ROYAL LOUNGE

**Vendredi  
31 décembre**

De 18h à 21h

**DJ SET**

**&**

de 23h à 2h du matin

**DJ SET**



**Le Royal.  
Une évidence.**

[leroyal.lu](http://leroyal.lu)

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

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



## R ROYAL LOUNGE



## A AMELYS LE ROYAL RESTAURANT

### Un verre sous les étoiles... dans une bulle

Installées au cœur d'un décor féerique, les bulles offrent une expérience aussi singulière qu'intime : prendre un verre comme à ciel ouvert, tout en restant confortablement à l'abri.

À travers leurs parois transparentes, les lumières de Noël, les sapins et les cerfs lumineux composent un paysage digne d'un film de Noël.

### Un chalet Alpin au cœur de la capitale

Le restaurant Amélys accueille cet hiver une toute nouvelle expérience : un chalet suisse éphémère. Dans ce décor inspiré des refuges alpins, boiseries, matières chaleureuses et détails raffinés créent une atmosphère de montagne cosy et exclusive. À la carte, les spécialités de fromage viennent enrichir cette escapade hivernale.

Depuis le chalet comme depuis les bulles,  
le regard se pose sur la forêt enchantée,  
imaginée comme le décor central de cette saison de Noël