

Dîner Royal · Royal Menu

Vendredi & samedi soirs uniquement / Friday & Saturday evenings only

Œuf bio cuit parfait

Mousseline de potimarron, graines de courges, jus de volaille au xérès, croûtons à l'ail doux

63°C organic egg (1-3-7-9-12)

Pumpkin mousseline, pumpkin seeds, sherry-infused chicken jus, garlic croutons

Ou / or

Croustillant de saumon Bømlo

Voile de pommes de terre, salade d'haricots verts à l'échalote

Bømlo salmon crisp (1-4-12)

Potato purée espuma, green bean salad with shallots



Blanc de cabillaud

Pousses d'épinards à la crème, fregola sarda, salsa au piment doux & fines herbes

Cod loin (1-4-7)

Baby spinach, fregola sarda, sweet chili & herb salsa

Ou / or

Poulet fermier cuit à basse température

Butternut, girolles, jus de volaille à l'élixir de Mondorf

Slow-cooked free-range chicken (7-9-12)

Butternut squash, chanterelles, Mondorf liqueur-infused chicken jus



Sphère au chocolat 70% Saint-Domingue

Cœur crémeux géranium, agrumes en déclinaison

70% Saint-Domingue Chocolate Sphere (6)

Creamy geranium heart, citrus variation

Ou / or

Tatin de figues au vin

Caramel au shiso pourpre, glace au yaourt

Poached figs Tatin (1-7-12)

Purple shizo caramel, yogurt ice cream

70 / pers

ALLERGÈNES

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

Apéritifs

5 CL

Martini blanc ou rouge	10
Pastis ou Ricard	14
Campari, Aperol, Cynar	10
Kir vin blanc	16
Crème de cassis, vin blanc	
Kir Royal Crémant	17
Crème de cassis, crémant	
Kir Royal Champagne	24
Crème de cassis, champagne Deutz	

Les champagnes & les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

Bières

33 CL

Leffe 0.0 %	9
Battin	7
Bofferding	7
Leffe Blonde	10
Orval	12

Les bières sont produites à partir de céréales contenant du gluten (1)

Cidres

33 CL

Lady Squirrel (sans alcool)	8
Maison Wignac, France	
Le Lièvre	10
Maison Wignac, France	

Aucun allergène majeur

Softs

20 CL

Bitter San Pellegrino (10 cl)	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Lipton Ice Tea	9

Aucun allergène majeur

Jus de fruits

25 CL

Jus de fruits fraîchement pressés	12
Orange, pamplemousse, citron	
Jus de fruits	8
Carotte, tomate, orange, pamplemousse, pomme, mangue, ananas, cranberry	
Aucun allergène majeur, les jus sont 100 % fruits pressés ou reconstitués.	

Eaux

50 CL

Lodyss naturelle ou finement pétillante	9
---	---

Aucun allergène majeur

Champagnes & crémants

12,5 CL

Crémant Sunnen Hoffmann, Moselle-Luxembourgeoise	16
Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Auxerrois	
Champagne Deutz Brut	24
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Champagne Deutz Rosé	30
Pinot Noir, Chardonnay	

Les champagnes peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

Vins au verre

15 CL

BLANCS

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Hamelin	20
Bourgogne, France 2024	
Chardonnay	
Pinot Gris, Wellenstein Foulschette	14
Mathis Bastian, Luxembourg, 2025	
Pinot Gris	
Riesling «Puits d'Or»	14
Aly Duhr, Luxembourg, 2024	
Riesling	

Sancerre, Joseph Mellot	16
Vallée de la Loire, France, 2025	
Sauvignon Blanc	
Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)	

ROSE

Whispering Angel, Cave d'Esclans	18
Côtes de Provence, France, 2025	
Grenache, Syrah, Cinsault, Roll	
Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)	

ROUGES

Hautes Côtes de Nuits, "Les Dames de Vergy", Domaine Guyon	18
Bourgogne, France, 2023	
Pinot Noir	
Tempo D'Angelus	22
Merlot, Bordeaux, France, 2023	
Cabernet Franc, Merlot	
Vacqueyras, Les Amouriers	14
Vallée du Rhône, France, 2025	
Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)	

Vin de dessert

10 CL

Château Rieussec	25
Bordeaux, France, 2011	
Sémillon, Sauvignon Blanc	
Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)	

ALLERGÈNES

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

Entrées · Starters

Œuf bio cuit parfait, mousseline de potimarron, graines de courges, jus de volaille au xérès, croûtons à l’ail doux 63°C organic egg, pumpkin mousseline, pumpkin seeds, sherry-infused chicken jus, garlic croutons	20 (1·3·7·9·12)
Salade de crevettes de Madagascar rôties, laitue pommée, avocat, sauce « Le Royal » Roasted Madagascar prawns salad, butterhead lettuce, avocado, “Le Royal” sauce	28 (1·2·12)
Croustillant de saumon Bømlø, voile de pommes de terre, salade d’haricots verts à l’échalote Bømlø salmon crisp, potato purée espuma, green bean salad with shallots	28 (1·4·12)
Noix de coquilles Saint-Jacques, crème de céleri-rave, pak choï, sauce XO Hand-dived scallops, celeriac cream, pak choi, XO sauce	38 (1·2·4·7·9·11·14)
Pâté de gibier, foie gras de canard, canneberge, gelée au porto Game terrine, duck foie gras, cranberries, Port jelly	22 (1·3·7·8·12)

Coin Végé · Healthy

Risotto d’Orzo lié à la purée d’herbes, champignons, parmesan Orzo risotto with herb purée, mushrooms, Parmesan	25 (1·7·12)
Poireaux flammés, vinaigrette à l’orange, tofu fumé & frit, noix de macadamia Charred leeks, orange vinaigrette, smoked tofu crisp, macadamia nuts	22 (1·6·8·12)

Poissons · Fish

Turbotin meunière, beurre aux câpres et citron, pommes nature Turbot meunière, capers and lemon butter, steamed potatoes	68 (1·4·7)
Poulpe sauté à l’ail, chorizo Bellota et piment doux, fondue de roquette, linguine Pan-fried octopus with garlic, Bellota chorizo, paprika, rocket, linguini	38 (1·12·14)
Blanc de cabillaud, pousses d’épinards à la crème, fregola sarda, salsa au piment doux & fines herbes Cod loin, baby spinach, fregola sarda, sweet chili & herb salsa	32 (1·4·7)

北海道・富良野牧場産 和牛サーロイン

Faux-filet de Wagyu A5, Furano, Hokkaido (JP) Salade croquante de légumes marinés au yuzu, riz blanc, condiment mayonnaise japonaise	95
5A Grade Wagyu sirloin, from Furano, Hokkaido (JP) Yuzu marinated salad, Jasmine rice, japanese mayonnaise	(1·3·6·10)

Viandes · Meat

Tournedos de bœuf, jeunes carottes glacées, romarin, jus corsé au porto, pressé de pommes de terre au comté Beef tournedos, glazed baby carrots, rosemary, port-infused meat jus, comté potato millefeuille	48 (7·9·12)
Pomme de ris de veau rôtie, sucrine rôtie, sauce Choron, pommes gaufrettes Roasted sweetbreads, roasted baby gem lettuce, Choron sauce, potato wafers	44 (1·3·7·12)
Poulet fermier cuit à basse température, butternut, girolles, jus de volaille à l’élixir de Mondorf Slow-cooked free-range chicken, butternut squash, chanterelles, Mondorf liqueur-infused chicken jus	32 (7·9·12)
Noisettes de chevreuil, mousseline de céleri-rave au Brie de Meaux, poire aux airelles, jus de gibier au cacao Venison medallions, celeriac and Brie de Meaux mousseline, pear with cranberries, cocoa Game jus	48 (7·9·12)
Bouchée à la reine classique, pommes frites à la graisse de bœuf Traditional Chicken vol-au-vent, Belgian fries	35 (1·3·7·9·12)

Garnitures

Pommes frites à la graisse de bœuf Belgian fries	+ 8	Riz basmati Basmati rice	+ 8
Mesclun de salade Green salad	+ 8 (12)	Mousseline de pommes de terre Potato mousseline	+ 8 (7)
Pousses d’épinards Baby spinach	+ 8 (7)	Légumes de saison Seasonal vegetables	+ 8

Fromage · Cheese

Sélection de fromages « Cœur de Meule » « Cœur de Meule » cheese selection	18 (1·7·8·12)
---	------------------

Desserts · Sweets

Sphère au chocolat 70% Saint-Domingue, cœur crémeux géranium, agrumes en déclinaison 70% Saint-Domingue Chocolate Sphere, Creamy geranium heart, citrus variation	16 (6)
Tatin de figues au vin, caramel au shiso pourpre, glace au yaourt Poached figs Tatin, purple shizo caramel, yogurt ice cream	16 (1·7·12)
Moelleux gianduja croquant, poire Nashi à la fève de tonka Gianduja chocolate fondant, crispy praline, Nashi pear & tonka bean	16 (1·3·4·6·7·8)
La Forêt-Noire « Le Royal », griottes au kirsch “Le Royal” Black-Forest, kirsch macerated Morello cherries	16 (1·3·7·8·12)
Crème brûlée givrée à la vanille de la Réunion, pomme Granny Smith à la cardamome noire fumée Frozen Réunion vanilla bean crème brûlée, Granny Smith apple & smoked black cardamom	15 (3·7)

Desserts glacés · Frozen

La traditionnelle Dame Blanche Crème glacée à la vanille Bourbon, crème chantilly, sauce chocolat chaud Ice cream sundae - Dame Blanche - Bourbon vanilla ice cream, Chantilly cream, warm chocolate sauce	16 (3·7·8)
Glace ou sorbet 1 boule Ice cream or sorbet per scoop	5 (3·7·12)
Chantilly maison Homemade Chantilly cream	+ 2 (7)
Sauce chocolat chaud Warm chocolate sauce	+ 2

	Caviar Sturia Vintage 30g Blinis & crème aigre Sour cream & blinis Caviar mature, affiné entre 3 & 10 mois Mature caviar, aged between 3 and 10 months	135 (1·4·7)
---	--	----------------

ALLERGÈNES						
1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques