

# La carte

## Les Entrées

Le foie gras de canard poire et pulpe, caramel beurre salé et noisettes sablées	23
Le black cod laqué aux épices, navets crus marinés au yuzu, salade de betteraves et pommes granny	22
Les crevettes rouges taillées crues, citron, bouillon de crustacés citronnelle/gingembre	26
Le jambon ibérique de "Jabugo" Bellota tranché devant vous au couteau	34
L'œuf biologique et la noix de Saint Jacques cuit à basse température, céleri rave, panais, rutabaga, carpaccio de Saint Jacques truffes citron	29
Le tourteau émietté, pulpe de choux fleur, sommités à peine vinaigrées, passion curry dégustation d'un tourteau à la cuillère, crustacés, ghoa	22
Les champignons du moment sanguins, chanterelles, cèpes cuisinés au poêlon, une pulpe de courge, châtaignes, truffes	24
<b>Les Poissons et Crustacés</b>	
Le loup sauvage rôti en cocotte, risotto au céleri rave et citron, quelques girolles	41
Les encornets farcis d'un mijoté de têtes et pattes cuisinées longuement, garniture grand-mère, jus corsé	32
Selon la pêche du jour, les poissons sur grill, (pour 2 personnes) loup, daurade, turbot, saint-pierre...	100
Le poulpe de roche snacké et cuisiné à la tomate, safran, piment, pappardelle à l'encre de seiche	36
Le homard breton grillé sur commande	13 /100gr

## Les Viandes

Le cochon iberique 37  
rôti au sautoir, jeunes oignons farcis, pommes fruits et bout de jambon, sauce au sang

Le pigeonneau royal 45  
rôti, les légumes du marché en cocotte, pain toasté aux béatilles

L'entrecôte de bœuf Angus  
légumes et girolles, présentée au plat, servie devant vous  
pour 1 personne 50  
pour 2 personnes 98

Le veau fermier et le ris de veau 48  
salsifis, girolles, châtaignes, pulpe de coing

## Nos spécialités sur commande (24h avant)

Langouste rose du Cap grillée 30 /100gr

Loup sauvage en croûte de sel (pour 2 personnes) 125

## Les Fromages

Fromages de Maître Bordier affineur 19

## Les Desserts

La panna cotta aux marrons, mandarine, biscuit châtaigne, crème glacée rhum-marron 15

Le baba au rhum JM "XO", crème fouettée 19

Le soufflé au Grand Marnier et sa crème glacée 19

La noisette du Piemont, chocolat lacté Tanariva, gelée de citron 17

Le chocolat manjari, mousse chocolat et poivre de Madagascar, biscuit au chocolat, glace gruée de cacao 18

## Menu Incontournable

94

Les spécialités du Royal, servi pour l'ensemble des convives

Les crevettes rouges  
taillées crues, citron, bouillon de crustacés citronnelle/gingembre



Le tourteau  
émietté, pulpe de choux fleur, sommités à peine vinaigrées, passion curry  
dégustation d'un tourteau à la cuillère, crustacés, ghoa



La noix de Saint Jacques  
cuit à basse température, céleri rave, panais, rutabaga,  
carpaccio de Saint Jacques truffes citron



Les champignons du moment  
sanguins, chanterelles, cèpes cuisinés au poêlon,  
une pulpe de courge, châtaignes, truffes



Le veau fermier et le ris de veau  
salsifis, girolles, châtaignes, pulpe de coing



La noisette du Piemont,  
chocolat lacté Tanariva, gelée de citron

## Menu Intemporel

Entrée- Plat-Dessert 61

Avec fromage 71

Les champignons du moment  
sanguins, chanterelles, cèpes cuisinés au poêlon, une pulpe de courge,  
châtaignes, truffes

ou

Le foie gras de canard  
poire et pulpe, caramel beurre salé et noisettes

ou

Les noix de Saint Jacques  
en carpaccio, délicate pulpe de céleri rave, citron et truffes



Le poulpe de roche, snacké et cuisiné à la tomate, safran,  
piment, pappardelle à l'encre de seiche

ou

La canette,  
le filet snacké à la plancha, navets glacés et jeunes oignons  
selon la recette du canard à l'orange

ou

La pièce de bœuf Angus,  
champignons du moment, texture de carotte, cébette et persil frit



La panna cotta aux marrons, mandarine, biscuit châtaigne,  
crème glacée rhum-marron

ou

Le soufflé au Grand Marnier et sa crème glacée

ou

Le baba au rhum JM "XO", crème fouettée

## Menu Bistrot 37

### "On s'encanaille à la Table du Royal"

*(Menu 3 plats – au déjeuner uniquement sauf dimanche et jours fériés)*

Pressé de tête de veau à la milanaise, condiment gribiche

Petits encornets farcis, snackés au moment, pérugines et aubergines

Boudin au lard, pulpe et gelée de pommes

Romaine et sucrine, avocat crevettes sauce cocktail



Dos épais de saumon mariné miso/yuzu, lentilles au curry

Pappardelle al ragoût, crème de parmesan et persil plat

Pièce de bœuf rôtie, carottes cuites et crues, jus corsé *(supplément 15)*

Moussaka d'agneau traditionnelle dans le plat



Panna cotta au chocolat Illanka

Profiteroles sauce caramel

Tarte tatin, crème glacée caramel beurre salé

La mousse au chocolat « Manjari »