

Menu de l'Hostellerie

Du Lundi 3 au Vendredi 7 Décembre 2018

Véritable Bouvée à la Reine maison

Ou

Carpaccio de Bœuf, Roquette, Parmesan, Topinambours

Filet de Bar à la Plancha, Céleri, Brocolis

Ou

Onglet de Veau, Petite Ratatouille Niçoise

Ou

Navarin d'Agneau façon Traditionnelle

Riz au Lait, Caramel

28 € TTC

*Inclus une demi-bouteille d'eau minérale et un café
Servi du lundi au vendredi inclus sauf jours fériés*

Hostellerie du Royal-Dieu



Menu Royal-Lieu

Mise en bouche

Ravioles de Gambas, Bouillon Thai

Ou

Salade Niçoise revisitée

Espadon à la plancha, Endives grillées,

Sauce Teriyaki

Ou

Souris d'Agneau confite aux épices

Ananas Rôti

Ou

Profiteroles Chocolat

37 € TTC

Servi tous les jours au dîner, week-end et jours fériés

Hostellerie du Royal-Lieu





Les Entrées

Véritables Escargots de Bourgogne 17 €

Ravioles de Canard, bouillon épicé 21 €

*Poêlée de Chipirons,
piperade basquaise,
crème de Langoustines* 17 €

*Terrine de Foie Gras de Canard
au Naturel* 19 €

*Coquilles Saint Jacques à la Plancha
comme un Risotto* 21 €

Hostellerie du Royal-Dieu



Les Poissons

Filet de Bar, déclinaison de céleris 21 €

*Daurade royale, Butternut,
Betterave* 23 €

*Coquilles Saint Jacques,
Tagliatelles de Poireaux,
Emulsion au Lard* 23 €

*Dos de Saumon Label Rouge,
Petits Légumes* 22 €

Hostellerie du Royal-Dieu



Les Viandes

*Pièce de Bœuf Angus à la Plancha
façon Bourguignonne* 25 €

*Mignon de Veau, jus au Tio Pepe,
Purée à l'huile d'Olive Corse* 22 €

*Tartare de Bœuf au Couteau,
Frites Maison, Salade* 18 €

Ris de Veau poêlés, Céleri confit 27 €

Pintade rôtie en deux Cuissons 46 €
Pour 2 pers.

Hostellerie du Royal-Dieu



Les Desserts

10 €

Assiette de Fromages affinés

Palette de Sorbets et Glaces

Comme une Tarte tatin, glace Cannelle

Ananas rôti, crème Chiboust

Profiteroles au Chocolat

*Pomelos poêlé au miel de Romarin,
sorbet Noilly Prat, émulsion à l'Orange*

Moelleux au Chocolat

Dessert à commander au début du repas

Hostellerie du Royal-Dieu