

# *Menu de l'Hostellerie*

*Du Lundi 11 Février au Vendredi 15 Février 2019*

*Œuf soufflé Florentine*

*Ou*

*Hareng Mariné, Pommes à l'Huile*

*Paleron de Bœuf à la Bourguignonne, Pâtes Fraiches*

*Ou*

*Filet de Carrelet, Topinambours, Salsifis façon dugléré*

*Pomelos poêlé au Miel de Romarin, Sorbet Noilly Prat,*

*Emulsion à l'Orange*

*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*

*Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel,  
Chutney de saison*

*Ou*

*Consommé double de Saumon, Emulsion Raifort*

*Espadon à la plancha, Endives grillées,  
Sauce Teriyaki*

*Ou*

*Quasi de Veau, Mousseline de Céleri  
et Carottes des Sables*

*Ananas Rôti*

*Ou*

*Clémentine Meunière, Sorbet Mandarine*

*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-Lieu*