

# *Menu de l'Hostellerie*

*Du Lundi 15 au Vendredi 19 Avril 2019*

*Tataki de Bœuf, Légumes croquants  
Ou  
Tomate façon Mozzarella*

*Filet de Loup à la plancha, petite Ratatouille Niçoise  
Ou  
Poitrine de Porc Terre et Mer*

*Tartelette aux Fraises Gariguettes*

*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*

*Asperges de la Ferme, Œuf Parfait*

*Ou*

*Escalope de Foie Gras poêlée  
au Vinaigre de Framboises*

*Filet de Thon Mi-Cuit, Sauce Vierge,  
Légumes de Saison*

*Ou*

*Côte de Veau au vin Jaune et Morilles*

*Baba aux Agrumes et Limoncello*

*Ou*

*Tarte Tropézienne*

*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 €

*Escalopes de Foie Gras  
de Canard poêlées, jus à l'Hibiscus* 19€

*Comme une Salade Niçoise* 18 €

*Hostellerie du Royal-Dieu*



## *Les Poissons*

*Filet de Bar, Caviar d'Aubergine* 21 €

*Daurade royale, Betterave* 23 €

*Coquilles Saint Jacques à la Plancha,  
Epinards* 23 €

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

*Thon mi-cuit, Ratatouille* 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, Morilles,  
Patate Douce* 27 €

*Hostellerie du Royal-Dieu*



## *Les Desserts*

10 €

*Assiette de Fromages affinés*

*Tarte Tout Chocolat*

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

*Baba aux Agrumes et Limoncello*

*Tarte Tropézienne*

*Dessert à commander au début du repas*

*Hostellerie du Royal-Dieu*