

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

L'équipe du Café 52 s'engage pour une cuisine qui prône le bien être, autant que le respect de l'environnement. Nos partenaires travaillent les produits en circuit courts, à travers des élevages et labels certifiés, ou des pêches responsables et mesurées, au rythme des saisons.

Jean Baptiste Orieux, Chef de cuisine

DETOX DRINKS

- Jus détox pressé à froid** 14
Seasonal detox juice
- Thé glacé Holidermie** 10
Holidermie iced tea
- Jus de fruits frais** 10
Fresh fruit juice

ON PARTAGE ?

- Houmous Zaatar** 9
Citron confit du pays de Nice, pignons de pin, toast sans gluten Bio, Maison Chambelland
Hummus with zaatar, preserved lemon, organic and gluten free toasted bread
- Millefeuille de figues de Solies, Sainte Maure AOP** 10
Figs violettes, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP
Figs and goat cheese
- Tarama truffe, Maison Kaviari** 12
Toast sans gluten Bio, Maison Chambelland
Black truffle tarama, organic and gluten free toasted bread
- Autumn Roll au crabe** 14
Chair de crabe, pickles de chou rouge, vermicelle de riz
Crab meat autumn roll, red cabbage pickles, rice vermicelli

ENTRÉE EN MATIÈRE

- Velouté de châtaigne** 10
Châtaignes grillées, dukkah, ricotta, huile de noix
Chestnut velvety, grilled chestnuts, dukkah spice, ricotta, walnut oil
- Salade automnale** 12
Fleur de chou-fleur rôties au curcuma, tétrogone, fêta, dattes, cajou
Roasted cauliflower with turmeric, spinach, feta cheese, dates, cash
- Dim-Sum tofu et légumes (2 pcs) herbes & truffe noire (2 pcs)** 18
Maison Yoom Dim Sum
Tofu & vegetable (2 pcs), herbs & black truffle (2 pcs) dumplings
- Smørrebrød scandinave** 19
Pain sans gluten de la maison Chambelland, cœur de truite fumée des Pyrénées, avocat, pamplemousse, coriandre et radis d'Ile de France
Toasted Danish bread, avocado, grapefruit, heart of french smoked trout, coriander and radish

ORGANIC LOVER

- Risotto & girolles** 19
Risotto de riz vénéré, girolles, Grana Padano AOP, tuile de parmesan au thym.
Black rice risotto, sauteed chanterelle, Grana padano AOP, thyme and parmesan crisps.
- La volaille** 21
Volaille jaune de Vendée à l'estragon, butternut BIO, granola salé
Corn fed chicken breast, tarragon, butternut squash, salted granola
- Pâte à la truffe sans gluten** 24
Fusilli sans gluten à la truffe d'été, crème végétale
Gluten free fusilli, black truffle, non dairy cream

TOUT EN ÉQUILIBRE

- Frittata, champignons** 19
Blanc d'œufs, pickles de girolle et shimeji, feta AOP, salade mâche nantaise et betterave
Organic eggs frittata, chanterelle and shimeji pickles, feta cheese, lamb's lettuce, beetroot
- Buddha Bowl** 24
Quinoa BIO vendéen, tofu mariné, falafel, butternut, pois chiche, chou rouge pickles, coriandre et menthe
White organic quinoa, marinated tofu, falafel, butternut squash, chickpeas, red cabbage pickles, coriander, mint
- Pêche du jour** 24
Poisson mariné au soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétrogone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais
Soy marinated steamed fish, french vegetables, spinach salad, organic turmeric & ginger dressing

LES NON COUPABLES

- Mousse au chocolat** 9
Chocolat noir 70% BIO, cookie avoine BIO
Vegan organic chocolate mousse, oat cookie
- Poire Williams pochée au thé jasmin et hibiscus** 9
Sorbet poire BIO et graines de Kasha
Jasmin tea and hibiscus poached pear, pear sorbet, kasha seed
- Tartelette chocolat, coco, citron vert** 16
Chocolat, coco et citron vert
Chocolate, coconut and lime tartlet
- Banana bread aux noix de Pécan** 14
Crème végétale, sauce chocolat BIO
Banana bread, pecan nut, non dairy whipped cream, chocolate

Tous nos légumes proviennent d'Ile de France ou de maraîchers français, au gré des saisons. Ils peuvent varier selon les arrivages.

Elevées en Vendée, nos volailles sont fermières et nourries au bon grain.

Les légumineuses et céréales sont cultivées en France, soutenues par des coopératives

Share your experience with
#grandhoteldupalaisroyal
Follow us on @grandhoteldupalaisroyal