

# Menus de fin d'année

Pour toute demande et personnalisation de votre évènement, pour vos cocktails dînatoire ou menus, contactez:  
Nicolas Sabatier, [nsabatier@manotel.com](mailto:nsabatier@manotel.com) Tel + 41 22 906 14 74  
Hôtel Royal, rue de Lausanne 41-43, 1201 Genève



## Menu à 3 plats Chf 70.-

Proposition de menu\*  
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

### Entrées

Topinambours en Velouté Crémeux, parfumé à  
l'huile de Truffe  
ou  
Foie Gras de Canard du Morbihan, cuit au naturel,  
Chutney de Mangues et Passion

*Creamy Jerusalem Artichokes, flavored  
with Truffled Oil  
or  
Duck Foie Gras from Britain, naturally cooked,  
Mango Chutney and Passion*

### Plats

Suprême de Volaille des Dombes, Cubes de  
Racines Rouges,  
Cigare de Choux Vert à la Viande du Valais  
ou  
Sandre, Poireaux mini en chemins, confit  
d'Echalotes, Beurre Limequat

*Breast of Chicken from the Dombes, Cube of  
Beetroot, Green Cabbages cannelloni  
stuffed with Valais Dried Meat  
or  
Pikeperch Fillet, stewed mini leeks,  
Limequat Butter*

### Desserts

Bûche de Noël  
ou  
Millefeuille Pommes et Caramel

*Home Made Yule Log  
or  
Apple and Caramel Millefeuille*

*\*Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal*

## Menu à 3 plats Chf 80.-

Proposition de menu\*  
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert



### Entrées

Fines tranches de Cabillaud cuites au sel marin, marinade au citron combawa, pâte de Citron, Huile d'Olive

ou

Maki de légumes, Crevettes Black Tiger poêlées au Piment d'Espelette

*Thin Slices of Cod marinated with Combawa Lemon, lemon past, Olive Oil*

*or*

*Vegetables Makis, Black Tiger Prawn, roasted with Espelette Spices*

### Plats

Quasi de Veau cuit à l'étouffée, Scorsonères, Betteraves

ou

Saumon Label Rouge Mi-Cuit, Légumes du Temps en Marinière d'herbes

*Veal Rib cooked in low temperature, Salsify and Beetroot*

*or*

*Red Label Salmon, low cooked, Seasonal vegetables and herbs*

### Desserts

Bûche de Noël

ou

Pavlova aux Fruits Exotiques

*Home Made Yule Log*

*or*

*Exotic Fruits Pavlova*

*\*Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal*

## Menu à 3 plats Chf 95.-

Proposition de menu\*  
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert



**Entrées** Langoustine rôtie, poulette de coquillage aux  
œufs de Hareng fumé  
ou  
Homard de Maine, poireaux, Emulsion Coraillée

*Roasted Norway Lobster, Shell gravy and Smoked  
Herring eggs  
or  
Maine Lobster, leeks, Coral Foam*

**Plats** Filet de Bœuf, façon Rossini, mousseline de  
pomme de Terre Truffée  
ou  
Bar Côtier, beurre battu à la Truffe,  
Panais glacé au jus

*Beef Fillet, Rossini Style, mousseline of potatoes  
flavored with black truffle  
or  
Sea Bass, Truffled butter, Parsnips glazed with  
gravy*

**Desserts** Bûche de Noël  
ou  
Moelleux au Chocolat, glace Vanille Bourbon

*Home Made Yule Log  
or  
Chocolate Cake, Bourbon Vanilla*

*\*Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal*