

## 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.

Maxime Raab, Chef de cuisine

### DETOX DRINKS

**Jus détox pressé à froid** 14  
*Seasonal detox juice*

**Kombucha** 10  
*Framboise-Hibiscus  
Citron-Gingembre*

### ON PARTAGE ?

 **Houmous Zaatar** 10  
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 Sollies, 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** 15  
Rouleau d'automne, chair de crabe, légumes crus  
*Crab meat autumn roll, raw vegetables*

### ENTRÉE EN MATIÈRE

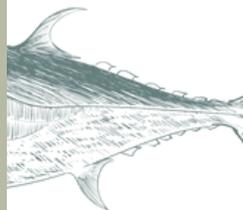
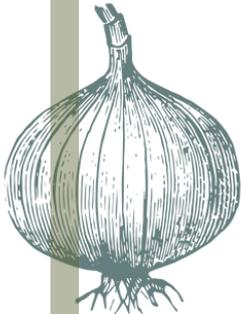
 **Velouté de châtaigne** 12  
Châtaigne, condiment tofu et noisette  
*Chestnut velvety, tofu, hazelnut*

 **Légumes d'automne** 16  
Légumes de saison crus et cuits, vinaigrette au vieux Xérès  
*Steamed and raw vegetables, old sherry vinegar dressing*

 **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 eggs on toast** 16  
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, oeuf de caille, tobiko, citron  
*Toasted Danish bread, avocado, quail eggs, tobiko eggs, lemon*

## ORGANIC LOVER

- 
- 
- 
-  **Truite d'Acquigny** 24  
Truite marinée soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais  
*Soy marinated steamed trout, french vegetables, spinach salad, organic turmeric & ginger dressing*
- La volaille** 25  
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** 26  
Fusilli sans gluten à la truffe d'été, crème végétale, dés de jambon  
*Gluten free fusilli, black truffle, non dairy cream, diced ham*

## TOUT EN ÉQUILIBRE



-  **Le Dahl** 22  
 Dahl de lentilles corail du Berry, riz semi complet BIO  
*Coral lentils dahl, half brown organic rice*
-  **Frittata, champignons** 22  
 Blanc d'oeufs, pickles de girolle et shimeji, feta AOP, salade mâche nantaise et betterave  
*Eggs frittata, chanterelle and shimeji pickles, feta cheese, lamb's lettuce, beetroot*
-  **Buddha Bowl** 25  
 Quinoa BIO vendéen, tofu mariné, falafel, butternut, chou rouge pickles, coriandre  
*White organic quinoa, marinated tofu, falafel, butternut squash, red cabbage pickles, coriander*

## LES NON COUPABLES

-  **Brownie aux noisettes sans gluten** 16  
Maison Chambelland, glace vanille  
*Gluten free brownie, vanilla icecream*
-  **Poire Williams pochée au thé jasmin** 10  
 Sorbet poire BIO et graines de Kasha  
*Jasmin tea poached pear, pear sorbet, kasha seed*
-  **Tartelette citron meringuée BIO** 16  
*Lemon meringue tart*
-  **Banana bread aux noix de Pécan** 16  
Sauce chocolat  
*Banana bread, pecan nut, chocolate*
-  **Glaces & sorbets** 12  
*Icecream & sorbet*



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