

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, carotte et zaatar** 10
Citron confit du pays de Nice, carottes rôties, pignons de pin, toast sans gluten BIO, Maison Chambelland
 *Hummus with zaatar, carrots, preserved lemon, organic and gluten free toasted bread*

 **Figues de Sollies, Sainte Maure AOP** 10
Figues 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, betterave, chou et radis
Crab meat autumn roll, beetroot, cabbage and raddish

ENTRÉE EN MATIÈRE

 **Velouté de châtaigne** 12
Châtaigne et ricotta
 *Chestnut velvety, ricotta cheese*


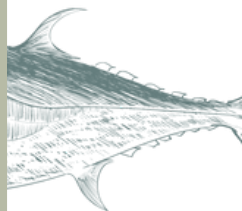



 **Salade automnale** 16
Chou fleur rôti au curcuma, tétragone, feta, dattes, noix de cajou et coriandre
 *Roastead cauliflower with turmeric, spinach, feta cheese, dates, cashew nuts, coriander*

 **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** 16
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, truite fumée des Pyrénées, coriandre
Toasted Danish bread, avocado, french smoked trout, coriander



ORGANIC LOVER







- 
- 
- 
-  **Pêche du jour** 24
Poisson mariné soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais
Soy marinated steamed fish, 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'automne, crème végétale
Gluten free fusilli, black truffle, non dairy cream

TOUT EN ÉQUILIBRE



-  **Le Dahl aux épices** 22
 Dahl de lentilles corail du Berry, riz semi complet BIO
Coral lentils dahl, half brown organic rice
-  **Frittata, champignons** 22
 Blanc d'œufs, 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 chocolat, citron et noix de coco BIO** 16
chocolate, lemon and coconut pie 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