

## 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*

**Touche de collagène** 5  
*Collagène marin soluble*



### 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*

 **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), Saumon et champignons (2 pcs)** 18  
Maison Yoom Dim Sum  
*Tofu & vegetable (2 pcs), salmon and mushrooms (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

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*

24

### La volaille

Volaille jaune de Vendée à l'estragon, butternut BIO, granola salé

*Corn fed chicken breast, tarragon, butternut squash, salted granola*

25

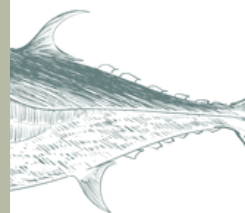


### Pâte à la truffe sans gluten

Fusilli sans gluten à la truffe d'automne, crème végétale

*Gluten free fusilli, black truffle, non dairy cream*

26



## TOUT EN ÉQUILIBRE



### Le Dahl aux épices

Dahl de lentilles corail du Berry, riz semi complet BIO

*Coral lentils dahl, half brown organic rice*

22



### Frittata, champignons

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*

22



### Buddha Bowl

Quinoa BIO vendéen, tofu mariné, falafel, butternut, chou rouge pickles, coriandre

*White organic quinoa, marinated tofu, falafel, butternut squash, red cabbage pickles, coriander*

25



## LES NON COUPABLES



### Brownie aux noisettes sans gluten

Maison Chambelland, glace vanille

*Gluten free brownie, vanilla icecream*

16



### Poire Williams pochée au thé jasmin

Sorbet poire BIO et graines de Kasha

*Jasmin tea poached pear, pear sorbet, kasha seed*

10



### Tartelette chocolat, citron et noix de coco BIO

*chocolate, lemon and coconut pie tart*

16



### Banana bread aux noix de Pécan

Sauce chocolat

*Banana bread, pecan nut, chocolate*

16



### Glaces & sorbets

*Icecream & sorbet*

12



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