

# ROYAL SIGNATURES

## MENU

### ENTRÉES - STARTERS

**Rouleau de homard - Lobster roll**  
Mayonnaise au fumet de homard, homard, avocat, agrumes et salade romaine **39 €**  
*Mayonnaise with lobster fumet, lobster, avocado, citrus fruit, and roman salad*

**Daurade Royale - Royal Sea Bream**  
Carpaccio aux agrumes, tuile de piment d'Espelette, huile d'olive maturée **26 €**  
*Citrus carpaccio, Espelette pepper tuile, matured olive oil*

**Araignée de mer - Spider crab**  
Araignée nourrie aux fruits de la passion et au combawa, gelée de piment d'Espelette, léger nuage à la rose, caviar **32 €**  
*Spider fed with passion fruit and combawa, Espelette pepper jelly, light rose cloud, caviar*

**Burrata - Burrata**  
Concombre, tomates séchées, faisselle citron-menthe et concombre givré **22 €**  
*Cucumber, sun-dried tomatoes, lemon-mint faisselle, and frosted cucumber*

**Homard - Lobster**  
Gaspacho de homard, tomate, poivron, basilic et caviar **29 €**  
*Lobster gazpacho, tomato, bell pepper, basil, and caviar*

**Saumon - Salmon**  
Saumon mariné maison à l'aneth et coriandre, tapenade d'olives noires, anchoïade et feuille de moutarde **24 €**  
*Homemade marinated salmon with dill and coriander, black olive tapenade, anchovy paste and mustard leaf*

**Boeuf - Beef**  
Carpaccio de bœuf Wagyu, roquette, parmesan et crème de truffe d'été **27 €**  
*Wagyu beef carpaccio, arugula, parmesan, and summer truffle cream*

### PLATS - MAIN DISHES

**Homard - Lobster**  
½ Homard de l'Atlantique Nord grillé tout simplement au beurre noisette **79 €**  
*½ North Atlantic lobster simply grilled in hazelnut butter*

**Pêche locale (au poids) - Local fish (by weight)**  
Poisson de la pêche locale entier cuit aux saveurs de Provence, sauce vierge, mousseline de pommes de terre au citron confit **14 € / 100 G**  
*Whole local fish cooked with the flavors of Provence, virgin sauce, potato mousseline with candied lemon*

**Gambas - King prawns**  
Belles gambas à la plancha, fondue de basilic, mousseline de pommes de terre au citron confit **39 €**  
*King prawns a la plancha, basil fondue, potato mousseline with candied lemon*

**Boeuf - Beef**  
Entrecôte de bœuf (250 g), sauce béarnaise, frites **35 €**  
*Beef Rib eye (250 g), béarnaise sauce, French fries*

**Cochon - Pork**  
Travers de porc à la réunionnaise, rougail de tomate, riz basmati et coriandre **29 €**  
*Reunion-style pork ribs, tomato rougail, basmati rice and coriander*

### PÂTES - PASTA

**Homard - Lobster**  
Macaroni de homard, fumet de homard, concassée de tomates et basilic **62 €**  
*Lobster macaroni, lobster fumet, tomato and basil chutney*

**Truffes - Truffles**  
Spaghetti à la truffe d'été, crème de truffe, parmesan et herbes fraîches **42 €**  
*Spaghetti with summer truffle, truffle cream, parmesan, and fresh herbs*