

RESTAURANT LE ROYAL

Apéritif a partager

Planche de charcuterie pour 2 personnes 14.90€

Entrées

Salade de saumon fumé 8.50€

Terrine de campagne 7.00€

Foie gras accompagné d’une brioche toastée et confiture du moment 11.50 €

Salade de chaource chaud au miel 6.90€

Plats

Dos de Cabillaud, Rigatonis à la bisque de homard et tomates confites 22.00€

Filet de daurade, risotto crémeux aux parmesan 19.00€

Andouillette, frites, salade et sauce Chaource 17.00€

Burger Royal, lard fumé, oeuf au plat, sauce du chef accompagné de ses frites 15.90€

Demi magret de canard rosé, purée de pomme de terre, jus de betterave au miel 21.00 €

Filet de boeuf , Pomme de terre grenailles, ail et fines herbes, sauce au poivre 24.00€

Desse

## Desserts

Salade de fruits de saison 6.50 €

Assortiment de fromages régionaux 8.50€

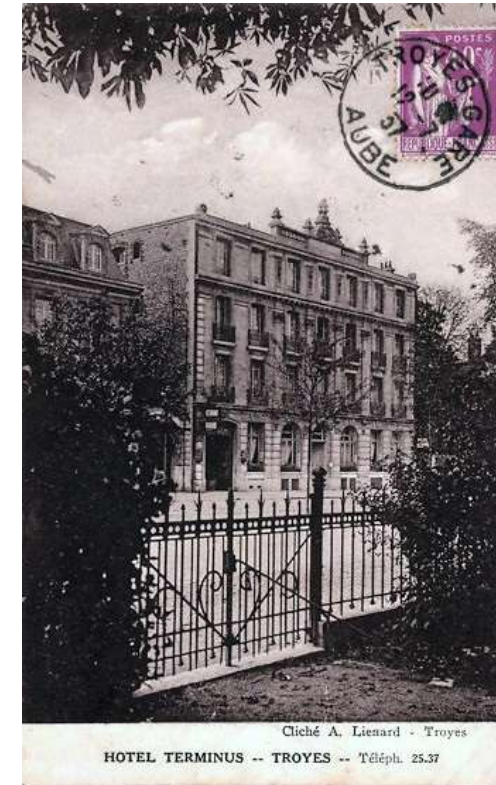
Crumble aux pommes en 2 textures à la cannelle 7.00€

Café / Thé gourmand (4 mini desserts du moments) 11.50€

Boule de glaces au choix 1 boules = 3€; 2 boules = 5 €; 3 boules= 7€



Topping : chantilly, sauce chocolat



Érigé en 1890, le bâtiment qui abrite aujourd’hui le Restaurant Le Royal de Troyes fut à l’origine connu sous le nom de l’Hôtel Terminus.

Situé à deux pas de la gare, il accueillait voyageurs, commerçants et visiteurs dans une atmosphère élégante et conviviale, symbole du dynamisme troyen de la “Belle Époque”.

Au cours de la Seconde Guerre mondiale, l’établissement fut réquisitionné et devint le siège de la Kommandantur, marquant une période sombre mais inoubliable de son histoire.

Puis, le 24 août 1944, lors de la libération de la ville de Troyes, un violent incendie ravagea le bâtiment.

Reconstruit peu après, il renaquit sous le nom de l’Hôtel “Royal”, en hommage à la résilience et à la fierté retrouvée de la ville.

Ce nouveau départ scella définitivement le lien entre ce lieu chargé d’histoire et la tradition d’accueil et de convivialité qu’il perpétue depuis plus d’un siècle.

Aujourd’hui, le Restaurant “Le Royal” de Troyes poursuit cet héritage à travers une cuisine française raffinée, faite maison et élaborée avec des produits frais et locaux.