



HOTEL DU ROI
by SOWELL COLLECTION

Pour ce Menu du 14 Juillet 2026

Notre Chef vous Propose

120€ par personne alcool non compris

Amuse Bouche

Sphère de foie gras au poivre de Sichuan, tuile croquante & œufs de truite

Foie gras sphere with Sichuan pepper, crispy tuile & trout roe/ Esfera de foie gras con pimienta de Sichuan, teja crujiente & huevos de trucha

~

Entrée – Starter - Entrada

Carpaccio de fraises, ceviche de maquereau, coquillages & émulsion sureau - basilic

Strawberry carpaccio, mackerel ceviche, shellfish & elderflower-basil emulsion

Carpaccio de fresa, ceviche de caballa, mariscos & emulsión de flor de saúco y albahaca

~

Poisson – Fish - Pescado

*Tempura de Gambas au Champagne, compoté de poivrons,
condiment aux herbes fraîches et agrumes*

Tempura prawns with Champagne, pepper compote, fresh herbs and citrus relish

Langostinos en tempura con Champán, compota de pimientos, hierbas frescas y salsa cítrica

~

Viande – Meat - Carne

Médaille de noix de veau, petit jardin de légumes à la noisette et pistache, jus réduit et iode

Veal medallion, small vegetables garden with hazelnut and pistachio, reduced jus and iodine

Medallón de ternera, pequeño huerto de verduras con avellanas y pistachos, jugo reducido y yodo.

~

Fromage – Cheese - Queso

Brebis Corse et saveur aux quatre fleurs glacées

Corsican sheep's cheese and four-flower glazed flavor

Queso de oveja corso con un glaseado de cuatro flores

~

Dessert - Postre

Soufflé glacé au yuzu & meringues citronnées

Yuzu iced soufflé with lemon meringues

Soufflé helado de yuzu con merengues de limón

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prices are Taxes and Services Included All our meats are of European origin. Nuestros Precios son Impuestos y Servicios Incluidos Todas nuestras carnes son de origen Europeo.

En fonction des approvisionnements certaines suggestions peuvent changer. Depending on supplies, some suggestions may change. Dependiendo de los suministros, algunas sugerencias pueden cambiar.



HOTEL DU ROI
by **sowell** COLLECTION

Menu des Petits Princes (35€ pour les moins de 12 ans)

Menu for the Little Princes - Menú para los Pequeños Príncipes

Amuse-bouche

Sphère de croque-Monsieur

Croque-Monsieur sphere

Esfera Croque-Monsieur

~

Entrée – Starter - Entrada

Tiramisu salé aux petits légumes d'été

Salty tiramisu with summer vegetables

Tiramisú salado con verduras de verano

~

Plat – Main Dish – Plato Fuerte

Cordon Bleu du Roi, frites de patates douces et carottes

King's Cordon Bleu, sweet potato fries and carrots

Cordon Bleu del rey, patatas fritas de boniato y zanahorias

~

Dessert - Postre

Macaron trompe l'œil au chocolat & caramel

Chocolate & Caramel Trompe l'Oeil Macaron

Macarrón Trompe l'Oeil de chocolate y caramelo

~

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prices are Taxes and Services Included All our meats are of European origin. Nuestros Precios son Impuestos y Servicios Incluidos Todas nuestras carnes son de origen Europeo.

En fonction des approvisionnements certaines suggestions peuvent changer. Depending on supplies, some suggestions may change. Dependiendo de los suministros, algunas sugerencias pueden cambiar.