



Menu banquet fin d'année 2025

End-of-year menu 2025

79 CHF / pers.

**Dos de cabillaud mariné à l'aneth, brunoise de
potimarron, oeufs de truite**

Dill-marinated cod loin, potimarron brunoise, trout roe

ou / or

**Gambero Rosa marinée aux agrumes, gel yuzu, herbes
fraîches, ciselé de jalapenos**

*Citrus- marinated Gambero Rosa with yuzu gel, fresh herbs, and
finely sliced jalapenos*

**Maigre doré sur peau, mousseline de patate douce,
légumes de saison**

Golden-skinned meagre, sweet potato mousseline, seasonal vegetables

ou / or

**Filet de canard rôti, fondue de pousses, coing caramélisé,
pommes paillasson**

*Roasted duck fillet, sauteed baby greens, caramelized quince,
potato rösti*

Bûche de Noël

ou / or

Entremet vanille fruits exotiques



Menu banquet fin d'année 2025

End-of-year menu 2025

89 CHF / pers.

**Foie gras de canard cuit au naturel, gelée porto, chutney
figues, toast campagne**

*Naturally cooked duck foie gras, pork wine jelly, fig chutney, toasted
country bread*

ou / or

Vol au vent poulette de coquillage

Seafood vol-au-vent with poulette sauce

**Suprême de pintade des Dombes, mille-feuille de pomme
de terre, pleurotes du panicaut poêlées,
jus de volaille réduit**

*Supreme of Dombes guinea fowl, potato mille-feuille, sauteed oyster
mushrooms, reduced poultry jus*

ou / or

**Filet d'omble chevalier, mousseline de brocolis, choux
fleur, brocolis à l'étuvée, beurre blanc ciboulette**

*Arctic char fillet, broccoli mousseline, cauliflower and steamed
broccoli, chive white butter*

Bûche de Noël

ou / or

Biscuit dacquoise noisette



Menu banquet fin d'année 2025

End-of-year menu 2025

106 CHF / pers.

**Noix de St-Jacques, velouté de champignon, brisures de
noix torréfiées**

Scallops, mushroom velouté, toasted walnut pieces

ou / or

**Berlingot de foie gras de canard, risotto céleri truffé,
émulsion jus de truffes**

Duck foie gras berlingot, truffled celery risotto, truffle jus emulsion

**Grenadin de veau cuit en basse température, poêlée de
légumes d'antan, corne d'abondance**

Slow-cooked veal grenadin, sauteed vegetables, cornucopia

ou / or

**Blanc de turbot cuit meunière, fondue de poireaux,
beurre battu yuzu**

Turbot fillet cooked meuniere style, leek fondue, whipped yuzu butter

Bûche de Noël

ou / or

Sablé breton Kalamansi spéculos, sorbet cacao

Breton sable biscuit with kalamansi, speculoos, and cocoa sorbet



HôtelRoyal^{★★★★★}

Adresse / Address

Rue de Lausanne 41, 1201 Genève - Suisse

Tél. : +41 22 906 14 14

Email : royal@manotel.com

Contacts

Frédéric Boyer

Tél. : +41 22 906 14 91

Aleksandra Soliwodzka

Tél. : +41 22 906 14 77

Email : royal.banquets@manotel.com