

L'Hôtel Royal est niché au cœur de l'Evian Resort, dans un Parc privé de 19 hectares, bordant les eaux cristallines du Lac Léman. Véritable paradis entre lac et montagnes, il offre à ses hôtes une expérience unique dans un cadre idyllique au panorama exceptionnel.

Dès l'arrivée des beaux jours, dans une ambiance estivale et décontractée, Le Bar de l'Hôtel Royal est un lieu magique propice à la détente. À ne rater sous aucun prétexte, la terrasse offrant une vue panoramique sur le lac Léman est une invitation à la dégustation et à la flânerie. Le Bar saura satisfaire toutes les envies, à l'heure de l'apéritif, pour savourer une large gamme de cocktails signatures imaginés par le maestro Davide Trupia ou une pâtisserie à l'heure du thé.

L'été, le « Pool Bar » permet également aux hôtes de s'installer au bord de la sublime piscine extérieure de l'hôtel.

Le Bar de l'Hôtel Royal, c'est aussi un lieu intimiste à l'atmosphère chaleureuse incarnant cette alliance parfaite de la douceur de vivre de la Belle Epoque et de l'âme du Palace, entre tradition et modernité. Décoré avec raffinement par l'architecte d'intérieur François Champsaur avec des pièces spectaculaires qui contribuent à la magie du lieu comme le lustre, véritable objet de design, le bar en marbre de Carrare rappelant la lumière opalescente du lac ou encore des boiseries en chêne blond et une coupole dorée satinée qui diffusent une douce lumière. De par sa forme ronde, le Bar est un lieu propice à la convivialité qui offre à ses hôtes une vue à la fois sur la piscine et sur le Grand Salon.

Depuis 2021, **Davide Trupia** a pris sa direction en y apportant son savoir-faire, son excellence et sa créativité. Formé par le célèbre barman italien Tony Micelotta, il est passé par plusieurs adresses prestigieuses aux quatre coins de la planète dont La Mamounia à Marrakech.

Un bar au goût des saisons.

Davide Trupia a choisi de décliner ses créations au fil des saisons avec une carte Printemps Été, fraîche et fruitée, et une carte Automne Hiver, profonde, intense et gourmande. Sa carte propose des classiques revisités, des cocktails créations et des cocktails savoureux avec peu ou pas d'alcool. Ses créations sont en partie inspirées par la nature environnante. Davide Trupia utilise par exemple les herbes aromatiques du Potager Royal, un petit miracle de nature de 3000m², comme la sauge, la menthe ou le romarin pour sublimer certaines créations.

Exemple de cocktail signature (peu alcoolisé) : **Lady in Red**

Liqueur de fraises des bois, citron vert, purée de pêche, jus d'airelles, thym du Potager Royal et champagne.

Petit plus : Les glaçons du Bar sont à l'eau minérale naturelle Evian

Le Bar du Royal propose aussi « French Bloom », le premier vin pétillant biologique sans alcool créé par Constance Jablonski et Maggie Frerejean-Taittinger.

