



ROYAL MANSOUR

LA TABLE

MENU
SAINT-VALENTIN

Valentine's Day Menu

JEUDI 14 FÉVRIER 2019

Thursday, February 14, 2019

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ À L'HIBISCUS, DATTES
ACIDULÉES ET ÉCLATS DE GRAINES DE SÉSAME CARAMÉLISÉES

*Poached duck foie gras with hibiscus, tangy dates,
caramelized sesame seeds*

—

AGNOLOTTI DE SAINT-JACQUES À L'ENCRE DE SEICHE,
CHLOROPHYLLE DE PERSIL ET PALOURDES JUSTE SAISIES

*Scallop Agnolotti, cuttlefish ink and parsley
herbs and seared clams*

—

TURBOT RÔTI, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS, TOMATE À L'HUILE
DE CORIANDRE ET PISTE À LA GRECQUE

Roasted turbot, artichoke fricasse, tomatoes with coriander oil

Ou, Or

PIGEON AU MIEL SAFRANÉ, SALSIFIS DORÉS ET FEUILLES
DE BLETTE FARCIES

Pigeon with saffron honey, salsify and stuffed white chard leaves

—

VACHERIN FRUITS ROUGES EN FRAÎCHEUR

Red fruits Vacherin

—

950 MAD

(HORS BOISSON / *Excluding drinks*)