



ROYAL MANSOUR
LA TABLE

Carte diner

MENU DÉCOUVERTE

950 MAD

AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL,
ANCHOIS ET CÂPRES

ENTRÉE

CRABE ROYALE EN SALADE FOLLE,
CRÈME DE PETITS POIS ET ÉMULSION D'OIGNONS

PLATS AU CHOIX

DOS DE DAURADE ROYALE PERSILLÉ AUX ÉPICES DOUCES,
JUS D'UNE BOUILLABASSE ET ARTICHAUTS VIOLETS CROUSTILLANTS

OU

PIÈCE DE VEAU FONDANTE,
AGNOLOTTI D'ARTICHAUT, JUS MARBRÉ À LA CRÈME

DESSERT

NOUS VOUS INVITONS À VENIR COMPOSER VOTRE DESSERT
AVEC NOTRE CHEF PÂTISSIER À LA BIBLIOTHÈQUE PÂTISSÈRE



ROYAL MANSOUR

LA TABLE

HORS D'ŒUVRE

BOUILLON LÉGER DE LENTILLES, ROYALE DE FOIE GRAS À LA TRUFFE NOIRE D'IMMOUZER (3 GR)	290 MAD
CRABE ROYAL EN SALADE FOLLE, CRÈME DE PETITS POIS ET ÉMULSION D'OIGNONS	450 MAD
VITELLO TONNATO TRADITIONNEL, ANCHOIS ET CÂPRES	300 MAD
TARTARE DE THON AU COUTEAU, LÉGUMES COMME UNE SALADE NIÇOISE	300 MAD
SALADE CÉSAR, HOMARD ET LÉGUMES CROQUANTS	480 MAD
HUÎTRES DE DAKHLA AU NATUREL, (6 PIÈCES) SABAYON AU CHAMPAGNE	340 MAD
FOIE GRAS DE CANARD AUX DRAGÉES, ANANAS AU POIVRE NOIR ET CITRON VERT	410 MAD
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AUX BAIES ROSES, PICKLES DE CÉLERI ET GELÉE DE GRENADE	410 MAD
TERRINE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ, SALADE MESCLUN	350 MAD

LES CAVIARS

GOLDEN OSCIÈTRE	50 GR	3 100 MAD
GOLDEN OSCIÈTRE	100 GR	6 200 MAD
BELUGA IMPÉRIAL	50 GR	6 000 MAD
BELUGA IMPÉRIAL	100 GR	12 000 MAD

NOS CAVIARS SONT ACCOMPAGNÉS DE BLINIS, TOASTS, ET CONDIMENTS



ROYAL MANSOUR

LA TABLE

PLATS PRINCIPAUX

LES PÂTES

TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE D'IMMOUZER (8 GR)	750 MAD
RAVIOLES DE RICOTTA ET ÉPINARD, ÉMULSION AU PARMESAN	220 MAD

MER ET OCÉAN MAROCAIN

CIVET DE HOMARD BLEU AUX POUSSÉS D'ÉPINARD, CROÛTONS CORAILLÉS	950 MAD
SAINT PIERRE CUISINÉ AU FOUR, LINGUINE À LA VONGOLE, FENOUIL ET JUS DE BRAISAGE	580 MAD
DOS DE DAURADE ROYALE PERSILLÉ AUX ÉPICES DOUCES, JUS D'UNE BOUILLABAISSSE ET ARTICHAUTS VIOLETS CROUSTILLANTS	550 MAD

VIANDES ET VOLAILLE

DEMI POULET FERMIER DE SIDI BOUAATMANE RÔTI, FINE PURÉE DE POMMES DE TERRE	390 MAD
CÔTELETTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX CONDIMENTS, SALADE DE COURGETTES AUX OUBLIÉS	390 MAD
PIÈCE DE VEAU FONDANTE, AGNOLOTTI D'ARTICHAUT, JUS MARBRÉ À LA CRÈME	650 MAD
FAUX FILET DE BOEUF WAGYU «GRADE9+» POÊLÉ, ÉCHALOTES CONFITES, POMME DE TERRE MAXIME	1 600 MAD
ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS GRILLÉ, GRATIN DE BLETTES, SAUCE BERCY	780 MAD
FILET DE BOEUF « CAFÉ DE PARIS » SAUCE AU POIVRE, POMMES DE TERRE EN COIN DE RUE, SALADE VERTE AUX HERBES FRAÎCHES	580 MAD
CÔTE DE BICHE RÔTIE AU POIVRE MANIGUETTE, POTIRON FONDANT AU GINGEMBRE ET NOISETTE	1 100 MAD

* NOUS VOUS PROPOSONS DE SUBLIMER VOS METS À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA
1 GR / 150 MAD

* À LA TRUFFE NOIR D'IMMOUZER
1 GR / 85 MAD