



ROYAL MANSOUR
LA TABLE

GOÛT DE FRANCE

21 MARS 2019

March 21, 2019

APÉRITIF ET CANAPÉS

Appetizers

SUCETTES AU CHÈVRE ET AUX RAISINS CONFITS, FOUGASSE À LA CIBOULETTE.

Fresh goat's lollipop with candied grapes, chive fougasse.

—

ENTRÉE

Starter

TARTARE DE BAR AUX PAILLES D'ALGUE IODÉE, GELÉE DE NAVET AU YUZU.

Roasted turbot, artichoke fricasse, tomatoes with coriander oil.

—

PLAT

Main course

FILET DE VEAU CLAMART, LAITUE FARCIE AUX OIGNONS DOUX,
ARTICHAUT ET PETITS POIS.

Veal tenderloin, lettuce stuffed with sweet onions, artichokes and peas.

—

PRÉ-DESSERT

Pre-dessert

POMME LÉGÈRE ET PÉTILLANTE

Light and sparkling apple dessert

—

DESSERT

CHANTILLY DE DATTES DE TAFILALET, ANANAS ET NOUGATINE DE SÉSAME.

Tafilalet dates chantilly, pineapple and sesame nougatine.

—

650 MAD

(HORS BOISSONS / *Excluding drinks*)