



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

TEA TIME DE LA SAINT-VALENTIN

Saint Valentine's Tea time

11, 12, 13 ET 14 FÉVRIER 2022

February 11, 12, 13 & 14, 2022

LE SALÉ

THE SAVORY

CRAB ROLL

Crab roll

BRIOCHE AU FOIE GRAS, CHUTNEY DE FRUITS

Foie gras brioche, fruits chutney

PAIN DE MIE AU SAUMON FUMÉ

Smoked salmon in white loaf

BRIOCHE AUX ŒUFS ET CONDIMENTS

Brioche with eggs and condiments



LE SUCRÉ

THE SWEET

SCONES

Scones

MADELEINE À LA FRAMBOISE

Raspberry madeleine

CŒUR MOUSSE AU CHOCOLAT, CITRON ET FRAISES

White chocolate heart, lemon & strawberries

ENTREMET PAMPLEMOUSSE ROSE

Grapefruit entremet

TARTELETTE AUX FRAISES FRAÎCHES, CRÈME DE LITCHI

Fresh strawberries tartlet, with lychee cream





ROYAL MANSOUR

MARRAKECH

CHOUX INTENSÉMENT VANILLE

Vanilla choux

ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT, À LA FÈVE DE TONKA, CONFIT DE MÛRES, FRAMBOISES

Chocolate entremet with tonka beans, blackberries confit, raspberries

CAFÉ

COFFEE

CAFÉ FILTRE, EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

American coffee, espresso, decaffeinated

CAFÉ AU LAIT, CAFÈ LATTE, CAPPUCINO, NOS-NOS

Coffee with milk, caffè latte, cappuccino, nos-nos

SÉLECTION DE THÉS

TEA SELECTION

LE TRADITIONNEL THÉ À LA MENTHE

Traditional mint tea

BREAKFAST, DARJEELING, CEYLAN, EARL GREY

Breakfast, darjeeling, ceylan, earl grey

CHOCOLAT

CHOCOLATE

SUBTIL CHOCOLAT MAISON AU GRAND CRU CARAÏBES

Subtle homemade chocolate with Caribbean grand cru

LAIT

MILK

ENTIER, DEMI-ÉCRÉMÉ, ÉCRÉMÉ, VÉGÉTAL

Full cream, semi-skimmed, skimmed, vegetal

400 MAD PAR PERSONNE

MAD 400 per person