

L A T A B L E

AFTERNOON TEA

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

Cake de partage à l'orange
Orange sharing cake

L'esprit d'un cheesecake au citron, herbes aromatiques du potager
Lemon cheesecake, aromatic herbs from our garden

Tartelette de framboises fraîches, crème de litchi
Fresh raspberry tart, lychee cream

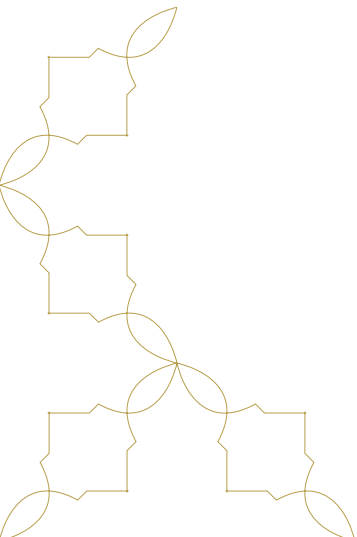
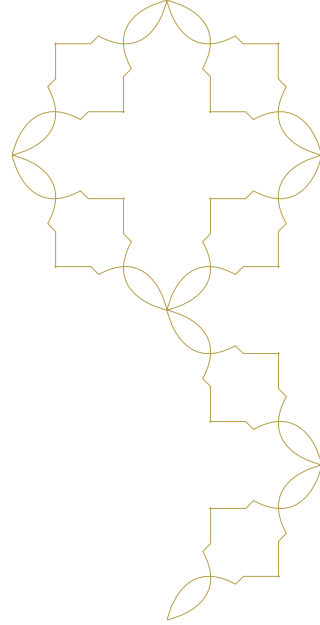
Cœur de pamplemousse rose et amande douce
Pink grapefruit and sweet almond

Choux intensément vanille
Vanilla cream puff

Tartelette chocolat fondant
Melting chocolate tart

Noisette en texture, givre de sel
Hazelnut and frosty salt

Scones nature et scones raisin
Our scones and their spreads



L A T A B L E

Café

COFFEE

Café filtre, espresso, décaféiné
American coffee, espresso, decaffeinated

Café au lait, café latte, cappuccino, nos-nos
Coffee with milk, caffè latte, cappuccino, nos-nos

Sélection de thé
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

450 mad par personne
450 mad per person



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

