

L A T A B L E

À LA
CARTE

L'entrée

Salade de légumes crus et cuits
vinaigrette de dattes, noix d'Asni
200 Mad

Salade de homard bleu
et coeur d'artichauts, sauce cardinale, condiments vinaigrés
740 Mad

Foie gras de canard truffé
gelée de Sauternes
560 Mad

Oeuf de poule au plat
copeaux de truffe noire
380 Mad

Soupe d'épinards à la muscade
pain de seigle toasté, beurre noisette
200 Mad

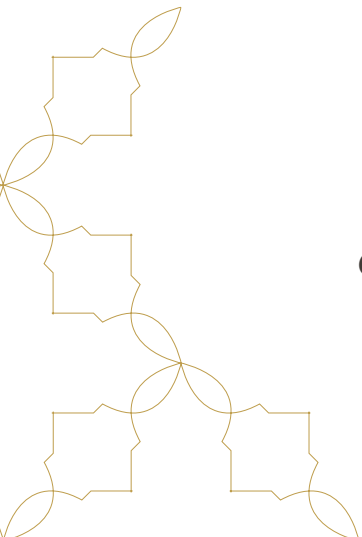
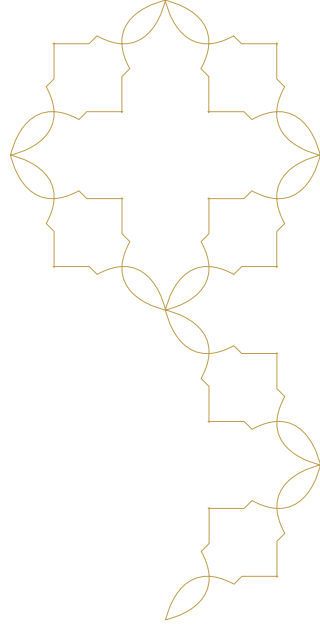
Huitres chaudes de Oualidia
sabayon au Champagne
220 Mad

Saumon fumé Maison
blinis minute, crème raifort et ciboulette
200 Mad

Carpaccio de bar au caviar
700 Mad

Cocktail d'avocat et gambas tigrées de petite pêche
260 Mad

Ravioles de langoustine, truffe noire
580 Mad



L A T A B L E

Le principal

Les poissons et crustacés

Filets de sole du Souss braisés
marinière de palourdes au persil plat
320 Mad

Dos de bar de ligne du Doukkala-Abda
à la vapeur, mandarine et condiments
700 Mad

Blanc de turbot du Souss grillé
olives et poivre noir, tomates séchées
680 Mad

Filet de Saint-Pierre du Souss rôti
aux graines de fenouil, bisque de langoustine
450 Mad

Les viandes

Suprême de poulet de Kénitra à la viennoise, salade de persil fassi
320 Mad

Côtelettes d'agneau de Rehamna grillées au romarin
340 Mad

Côte de veau de lait (350gr) de Lorraine
650 Mad

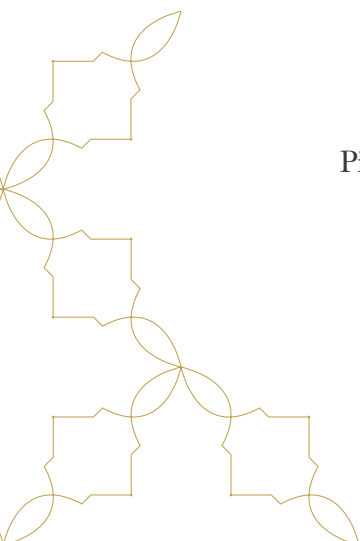
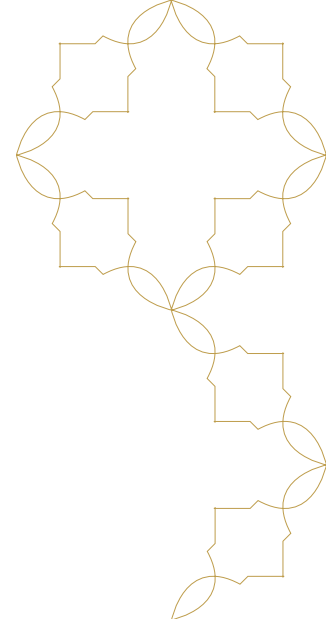
Ris de veau de lait grillé, blettes et condiments, jus perlé
700 Mad

Filet de boeuf du Doukkala grillé, jus au macis
480 Mad

Piece de boeuf Polmard, sauce au poivre noir de Sarawak
620 Mad

Entrecôte de boeuf Héritage (400gr)
700 Mad

Côte de boeuf Héritage (1,3kg) pour deux
1800 Mad



LA TABLE

NOS BEURRES ET MOUTARDES AU CHOIX

Beurre moutarde
Beurre d'estragon
Graines de moutarde
Moutarde à l'ancienne

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix.

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

EXTRA

Pommes de terre sautées
90 Mad

Mousseline de pommes de terre
90 Mad

Haricots verts sautés et persil
90 Mad

Coeur de laitue vinaigrette, ciboulette
90 Mad

Pommes frites Maison
90 Mad

Légumes du moment
90 Mad

Le semainier

Lundi : Daurade de ligne rôtie au pimenton
340 Mad

Mardi : Joue de boeuf braisée au verjus, pommes mousseline
340 Mad

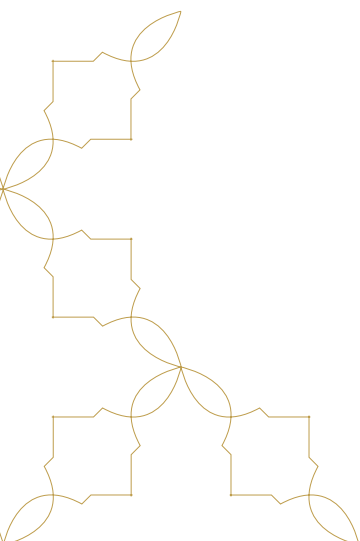
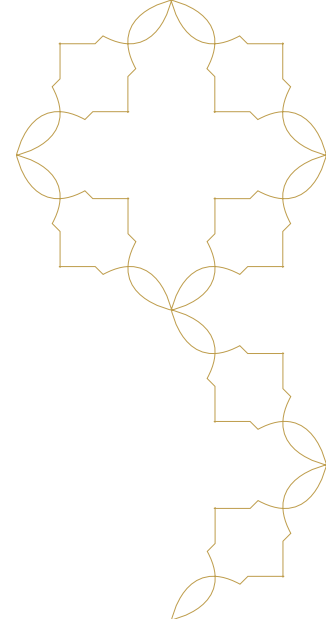
Mercredi : Fish and Chips
340 Mad

Jeudi : Blanquette de veau
340 Mad

Vendredi : Saumon à l'oseille
340 Mad

Samedi : Pêche du jour à la Meunière
340 Mad

Dimanche : Demi-volaille rôtie, pommes mousseline
340 Mad



L A T A B L E

Le dessert

Les régressifs

Profiteroles à la glace vanille
sauce chocolat
120 Mad

Île flottante, café pure arabica
120 Mad

Mont-blanc aux marrons
rafraîchi au litchi
120 Mad

Les spiritueux

Omelette norvégienne, Grand Marnier
vanille de Tahiti
150 Mad

Mousse gratinée au chocolat
poires au Calvados
150 Mad

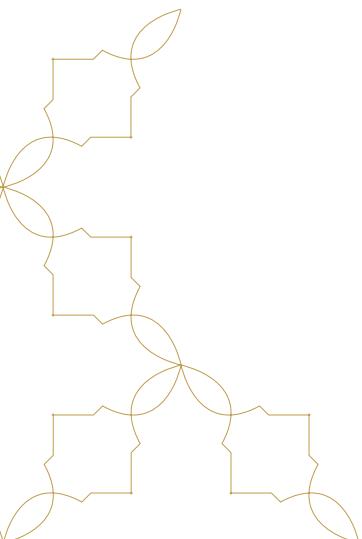
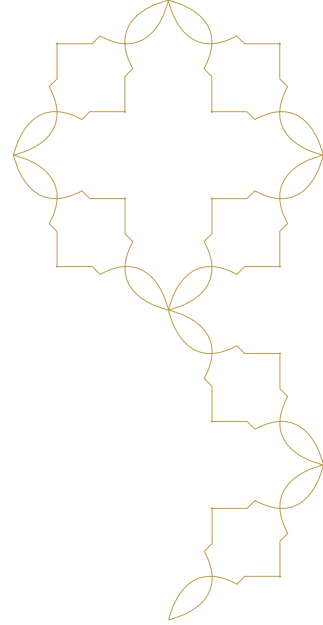
Savarin brioché imbibé au Rhum
150 Mad

Les fruités

Tarte fine aux fraises
crème chiboust caramélisée
120 Mad

Plaisir d'un vacherin de cassis
à la crème fleurette et violette
120 Mad

Agrumes frais et confits
espuma glacé de géranium du jardin
120 Mad



L A T A B L E

Menu Déjeuner

Du lundi au samedi
650 Mad

L'entrée du jour
Notre plat du semainier
Le dessert du jour
Eau et Café

Menu Dégustation

Servi à l'ensemble des convives
1600 Mad

Foie gras de canard truffé
gelée de Sauternes

-

Ravioles de langoustine,
truffe noire

-

Dos de bar de ligne du Doukkala-Abda
à la vapeur, mandarine et condiments

-

Filet de boeuf du Doukkala grillé, jus au macis

-

Île flottante, café pure arabica

-

Eau et Café



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

