

LA BRASSERIE

ROYAL MANSOUR CASABLANCA



ROYAL MANSOUR
CASABLANCA

WWW.ROYALMANSOUR.COM

DÎNER DU CHEF FRECHON

28 MARS · 28TH OF MARCH

FEUILLETÉS | APPETIZERS

Truffe noire à la croque-au-sel

Black truffle with a pinch of fleur de sel

Fine tartelette d'œuf brouillé, asperge verte et truffe noire

Delicate scrambled egg tartlet, green asparagus and black truffle

Kappa d'olive de Lucques

Lucques olive Kappa

ENTRÉE | STARTER

Caviar de Sologne - mousseline de pomme ratte

fumée au haddock

Sologne Caviar - smoked ratte potato mousseline,

gently infused with haddock

POISSON | FISH

Saumon d'Écosse poudré de tandoori cuit au plat,

fenouil et amandes à l'huile de menthe

Pan-roasted Scottish salmon: delicately dusted with tandoori,

fennel and toasted almonds, mint oil

VIANDE | MEAT

Pigeon rôti et laqué, kefta d'abats, choux brûlés

au gingembre, jus de rôti au whisky

Roast Pigeon: delicately lacquered, offal kefta,

ginger-charred cabbage, roasting jus subtly scented with whisky

PRÉ-DESSERT | PRE-DESSERT

Sorbet à l'orange gelée et compotée de cassis,

meringue à la violette

Orange Sorbet blackcurrant jelly and compote,

violet-flavoured meringue

DESSERT

Espuma de chocolat Grand Cru praliné de grué de cacao,

glace infusée aux graines de café torréfiées

Grand Cru chocolate espuma, cocoa nib praliné

and roasted coffee-infused ice cream

2500 MAD

PAR PERSONNE · HORS BOISSONS

PER PERSON · EXCLUDING DRINKS