



Restaurant Français

Dinner Menu - French



Entrées / Starters

Gaspacho de tomate andalouse, pain toasté au brocciu de chèvre et fine julienne de Serrano
Andalusian tomato gazpacho, toasted bread with brocciu goat cheese, sliced serrano ham

Langoustines panées, purée de topinambours et fenouil confit
Breaded scampis, Jerusalem artichokes' purée and candied fennel

Foie gras de canard pôlé, pommes et coings rôtis, jus à la grenade
Pan fried duck foie gras, roasted apple and quince, pomegranate sauce

Ravioles de gambas et mangue au citron vert, crème de coco au curry
Raviolis of gambas with mango and lime, coconut cream with curry

Risotto aux cèpes du Rif et cœurs d'artichauts
Risotto with Rif Mountain's ceps and hearts of artichokes





Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, fondant de pommes de terre et poireaux truffé
Grilled beef tenderloin, truffled tender potatoes and leeks

Carré d'agneau rôti et gratiné aux épices, purée de petits pois
Roasted rack of lamb with spices, pea's purée

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'anis, carottes fondantes aigres douces
Pan fried scallops in anise butter, sweet and sour tender carrots

Filet de bar rôti, méli-mélo de tomates cerise et fenouil confits à l'huile d'olive
Roasted sea bass filet, cherry tomatoes and fennel candied in olive oil

Sole grillée, pommes purée à l'huile d'olive, sauce vierge au citron confit
Grilled sole, potatoes purée with olive oil, preserved lemon sauce



Desserts

Assortiment de fromages du terroir
Local assorted cheese

Gaufres au jubilé de framboises, crème glacée à la vanille
Waffles with raspberry jubilee, vanilla ice cream

Crème brûlée au café et cardamome, sablé au beurre salé
Crème brûlée with coffee and cardamom, salted butter cookie

Soufflé au Grand Marnier

Tarte au chocolat noir et zestes d'oranges confits
Dark chocolate pie with candied orange peels

Millefeuille aux pommes rôties, mousse caramel
Roasted apple millefeuille, caramel mousse

Entrée, Plat et dessert..... 730.00 MAD

First course, main course and dessert.....730.00 MAD

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....620.00 MAD

First course and main course or main course and dessert.....620.00 MAD

CAVE À CIGARES.....220 & 280 MAD (Partagas, Montecristo)



Restaurant Marocain

Dinner Menu - Moroccan

Entrées / Starters

Assortiment de salades marocaines* <i>Moroccan salads assortment</i>	160.-
Velouté de fèves fraîches et pois cassés au cumin, khli effilé et œufs de caille pochés <i>Broad beans and green pea's velouté with cumin, khli (dried beef) and poached quail's eggs</i>	170.-
Berkoukeh façon risotto aux morilles de l'Atlas et ris de veau rissolé aux 4 épices <i>Berkouck risotto way with Atlas morels and veal sweetbread cooked with 4 spices</i>	220.-
Pastillotes de langoustine de Safi, tartare de légumes grillés, mignonette de citron confit et coriandre à l'huile d'olive <i>Safi's scampis pastillotes, grilled vegetables tartar, minced preserved lemon and coriander with olive oil</i>	220.-

Plats / Main courses

Couscous 7 (aux 7 céréales et 7 légumes) ** <i>Couscous 7 (with 7 cereals and 7 vegetables)</i>	250.-
Couscous T'faya au coquelet fermier, carottes, tomates cerise et pois chiche fondants <i>Couscous T'faya (candied onions & raisins) with free range cockerel, carrots, cherry tomatoes and tender chickpeas</i>	290.-
Pastilla de canard et foie gras, pommes de terre douce roulée au miel de curcuma, jus aux écorces d'orange <i>Duck pastilla with foie gras, sweet potatoes with turmeric honey, orange peel sauce</i>	330.-
Tanjia Marrakchia de bœuf, petites pommes grenaille habillées de moelle et confit d'ail doux <i>Beef tanjia Marrakchia, hashed brown potatoes with marrow and candied garlic</i>	330.-
Pageot mariné et cuit à l'étouffée au safran de Taliouine, fenouil et coquillages de Oualidia <i>Red sea bream marinated and stewed with Taliouine's saffron, fennel and shellfish from Oualidia</i>	330.-

Desserts

Cheesecake à l'orange, biscuit cannelle et fève tonka** <i>Orange cheesecake, cinnamon biscuit and tonka beans</i>	140.-
Pastilla au lait d'amandes* <i>Almond's milk pastilla</i>	140.-
Paris-Marrakech : chou au cacao et praliné amlou* (huile argan et amandes) <i>Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & amlou's praline (almonds with argan oil)</i>	150.-

*Vegan / ** Vegan & Gluten free