



Entrées / Starters

Papillotes de langoustine, légumes grillés et beurre à la tomate
Scampi's papillote, grilled vegetables and tomato butter sauce

Foie gras de canard poêlé, pommes rôties et jus à la grenade
Pan fried duck foie gras, roasted apple and pomegranate sauce

Tartare de thon au gingembre et citron vert, légumes de saison croquants
Red tuna tartar with ginger and lime, crunchy seasonal vegetables

Risotto aux cèpes du Rif
Risotto with ceps from Rif Mountains

Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, fricassée de girolles et trompettes, jus à la truffe noire
Grilled beef tenderloin, wild mushrooms fricassée, truffled sauce

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

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



Desserts

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

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

Soufflé au Grand Marnier

Paris-Marrakech : chou au cacao et praliné amlou
Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & amlou's praline (almonds with argan oil)



Entrée, Plat et dessert..... 690.00 MAD
First course, main course and dessert.....690.00 MAD
Entrée et Plat ou Plat et dessert.....580.00 MAD
First course and main course or main course and dessert.....580.00 MAD

