



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*

**Morilles farcies au poulet fermier, velouté de petits pois**  
*Morels stuffed with free range chicken, green peas velouté*

**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 fricassee, 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

---

