



Entrées / Starters

Carpaccio de bar, sauce vierge au jus d'agrumes et perles de yuzu
Sea bass carpaccio, sauce vierge with citrus and yuzu pearls

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

Chair d'araignée de mer à la pomme et granite de concombre
Crab salad with apple and cucumber

Risotto aux champignons sauvages de l'Atlas
Risotto with wild mushrooms from Atlas Mountains

Plats / Main courses

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

Noix de carré d'agneau rôtie, cœur d'artichaut farci aux épinards, fèves et crème truffée
Roasted lamb filet, stuffed artichoke with spinach, broad beans and truffle cream

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 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

Parfait glacé, noix de coco et mangue
Frozen parfait with coconut and mango

Sablé à la pêche infusée à la verveine
Peach infused in verbena sablé



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

