



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*

**Ravioles d'escargots en persillade, crème d'ail douce**  
*Snail's raviolis with parsley, sweet garlic cream*

**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

**Pastilla de canard confit et foie gras, compotée d'oignons à la cannelle**  
*Candied duck and foie gras pastilla, onions compote with cinnamon*

**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  
-----

