



### 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*

**Bissara de lentilles au cumin, Khliä et œufs de caille pochés**  
*Lentil bissara with cumin, Khliä and poached quail eggs*

**Briouates aux crevettes**  
*Shrimp Briouates*

### Plats / Main courses

**Filet de bœuf grillé, fricassé de champignons, jus à la truffe**  
*Grilled beef tenderloin, mushroom fricassee, truffle juice*

**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*

**Tagine de turbot mariné à la charmoula, petites pommes de terre safranées, poivrons et carottes fondantes**

*Tagine of Turbot with charmoula, saffron potato, pepper and tender carrot*

**Tagine de poulet fermier aux olives et petits pois**  
*Free range chicken tagine with olive and green pea*





## 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*

**Salade d'orange à la cannelle**  
*Cinnamon orange salad*

**Paris-Marrakech : chou au cacao et praliné amlou\* (huile argan et amandes)**  
*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

---

