

Entrées / Starters

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, crème de céleri et œufs harenga
Scallop's carpaccio, celeriac cream and hanrega eggs

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

Terrine de foie gras de canard mi- cuit, chutney de coing et grenade
Duck foie gras terrine, quince and pomegranate chutney

Velouté de potiron, ravioles d'artichaut truffées et épinard
Pumpkin soup, artichoke ravioli with truffles and spinach

Briouates aux crevettes
Shrimp Briouates

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

Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, cannelloni aux champignons sauvages et jus de morilles
Grilled beef tenderloin, wild mushroom's cannelloni and morels sauce

Queue de lotte rôtie aux aromates, poireaux et condiments citronnés
Roasted monkfish tail with herbs, leeks and lemon condiments

Dos de bar cuit sur la peau, topinambours et beurre aux câpres
Cooked sea bass in crunchy skin, Jerusalem artichoke and caper's butter sauce

Saint-Pierre cuit à la vapeur au poivre de Sichuan, choux fondant, émulsion de brocolis à l'huile d'olive
Steamed monkfish with Sichuan pepper, tender cabbage, broccolis and olive oil emulsion

Lapin braisé, pomme de terre douce au four et jus à l'anis étoilé
Braised rabbit, baked oven sweet potato and star anise sauce

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 à la pistache, tulipe de chocolat battu infusé au safran
Pistachio crème brûlée, Balto chocolate tulip infused with saffron

Poires pochées aux clous de girofle, croquant aux fruits secs et crème pralinée, dés de caramel mou
Poached pears with cloves, Crunchy dried fruits and praline, diced soft caramel

Soufflé à la Mandarine

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

Millefeuille de pommes cuites au four, crème diplomate infusée au romarin
Baked apple millefeuille, diplomat cream infused with rosemary

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.....730.00 MAD

First course, main course and dessert.....730.00 MAD

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....620.00 MAD

First course and main course or main course and dessert.....620.00 MAD