



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

Tartare de crevettes tigrées sauvages juste saisies, fenouil au gingembre et tomate séchée
Just seized wild tiger prawns tartare, fennel with ginger and dried tomato

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, Khli et œufs de caille pochés
Lentil bissara with cumin, Khli and poached quail eggs

Shrimp Briouates

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

Filet de daurade rôti aux aromates, poireaux et condiments citronnés
Roasted sea bream filet 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 vapeur au poivre de Sichuan, choux fondant, émulsion de brocolis à l'huile d'olive

Steamed John Dory 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, chocolate tulip infused with saffron

Poires rôties au Miel d’Inzerki, croquant aux fruits secs et crème pralinée, dés de caramel mou
Roasted pears with honey from Inzerki, dried fruits & 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

