



Le Méditerranéen

Entrées / Starters

Cœur d'artichaut rôti aux aromates, rémoulade de céleri truffée et roquette
Roasted artichoke heart with herbs, truffle celeriac rémoulade and arugula

Ceviche de daurade et légumes croquants
Sea bream ceviche with crunchy vegetables

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

Knefa de chair d'araignée de mer, émulsion de bisque de crustacés
Crispy crab's knefa, shellfish emulsion

Fines tranches de foie gras confit, bouquet d'haricots verts, betterave aigre-douce et mesclun de salades
Candied foie gras, French beans, sweet & sour beetroot and mixed leaves salad

Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, feuilles de blettes farcies aux fèves, girolles sautées et jus aux morilles
Grilled beef tenderloin, Swiss chard leaves stuffed with broad beans, sautéed chanterelles and morel's sauce

Souris d'agneau braisée et glacée au jus de cuisson, carottes en deux façons
Braised knuckle of lamb, carrots in two different ways

Dos de bar cuit sur la peau, endives caramélisées et émulsion d'agrumes
Cooked sea bass in crunchy skin, caramelized endives and citrus emulsion

Saint-Pierre vapeur au poivre de Sichuan, poireau grillé, émulsion au citron confit et tomates séchées
Steamed John Dory with Sichuan pepper, grilled leeks, preserved lemon and dried tomatoes emulsion

Filets de rouget marinés à l'estragon, pâtes fraîches à l'encre de seiche, épinards et gazpacho en velouté
Marinated red snapper filets with tarragon, home made pasta with squid ink, spinach and gazpacho

Desserts

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

Crèmeux de mangue et croustilles de chocolat en chaud froid
Mango crèmeux and chocolate croustilles

Crêpes soufflées au Grand Marnier

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

Méli-Mélo de fruits rouges, meringue croustillante et crème à la vanille
Mixed red fruits, crispy meringue and vanilla ice cream

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





Le Marocain

Entrées / Starters

Assortiment de salades marocaines** <i>Moroccan salads assortment</i>	160.-
Harira Traditionelle – dattes Mejhoul <i>Moroccan traditional Harira – Mejhoul dates</i>	180.-
Risotto de berkoukch et foies de volaille fermière mijotés <i>Berkouck risotto way with slowly cooked free range poultry livers</i>	220.-
Briwates de merlan, velouté de coquillage au curcuma et gingembre <i>Whiting fish briwates, shellfish velouté with turmeric and ginger</i>	220.-

Plats / Main courses

Couscous 7 (aux 7 céréales et 7 légumes) *** <i>Couscous 7 (with 7 cereals and 7 vegetables)</i>	250.-
Pastilla au poulet fermier et amandes grillées <i>Free range chicken pastilla with grilled almonds</i>	320.-
Kefta de filet de bœuf, échalotes confites et artichauts poivrade <i>Minced beef sirloin (kefta), candied shallots and artichokes</i>	330.-
Tagine de lotte marinée au safran, fenouil fondant et tomates cerise <i>Monkfish tagine marinated in saffron, tender fennel and cherry tomatoes</i>	330.-

Desserts

Poires rôties au Miel d'Inzerki et jben (fromage local frais)* <i>Roasted pears with honey from Inzerki and Jben (local cottage cheese)</i>	150.-
Crémet à la fleur d'oranger, gâteaux ghriba* <i>Orange blossom crémet, ghriba cookies</i>	140.-
Macaron Marrakchi à la crème de dattes* <i>Marrakesh's macaron with dates cream</i>	140.-

