



L'ESPRIT RELAIS & CHÂTEAUX

« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon. »

*Extrait du manifeste Relais & Châteaux
pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité.
UNESCO, 18 novembre 2014*



Carte Dîner

Dinner Menu



THE RELAIS & CHÂTEAUX SPIRIT

« At Relais & Châteaux, we strive to be true artisans and representatives of the restaurant and hotel trade. We see ourselves as both heirs and gatekeepers of not only the rich cultural history of hospitality around the world, but also the wonderful variety of cuisines within it. As a fellowship, as a family of chefs, hoteliers and restaurateurs, we have made a conscious choice to be true to the mission bestowed upon us: to preserve and share true culinary techniques and to eschew shortcuts that diminish excellence. For it's through this use of authentic methods and ingredients that we are able to truly share all that is good and beautiful in this world. For it is through these practices and beliefs that we truly express and enrich our humanity. »

*Inspired from the Relais & Châteaux Vision aimed at
making a better world through cuisine and hospitality.
UNESCO, 18 November 2014*





Entrées / Starters

Langoustine nacrée à l'huile de tonka, ananas rôti et vinaigrette corsée

Scampi with tonka oil, roasted pineapple and spicy vinaigrette

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

Thon mariné au soja et à la menthe, concombres et condiment radis daïkon

Tuna marinated in soy and mint, cucumbers and daikon radish condiment

Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé et légumes truffés

Grilled beef tenderloin, seasonal vegetables with truffle

Carré et ris d'agneau rôtis au thym, carottes fondantes

Lambs' rack and sweetbread grilled with thyme, tender carrots

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 cuit à la 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 croustis de chocolat en chaud froid

Mango crèmeux and chocolate croustis

Crêpes soufflées au Grand Marnier

Méli-Mélo de fruits rouges, meringue croustillante et crème à la vanille

Mixed red fruits, crispy meringue and vanilla ice cream

Millefeuille de pommes cuites au four, crème diplomate infusée au romarin

Baked apple millefeuille, diplomat cream infused with rosemary



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

