



## 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*

**Thon mariné au soja et à la menthe, concombre et condiment radis daïkon**  
*Tuna marinated in soy and mint, cucumber and daikon radish condiment*

**Pastilla au poulet fermier et amandes**  
*Free range chicken pastilla with almonds*

**Harira traditionnelle et dattes majhoul**  
*Traditional harira soup with majhoul dates*

**Assortiment de salades marocaines**  
*Assortment of Moroccan salads*

## Carte Dîner

### *Dinner Menu*





Plats / Main courses

**Filet de bœuf grillé et légumes truffés**

*Grilled beef tenderloin, seasonal vegetables with truffle*

**Noisette d'agneau en croûte d'épices douces, pommes de terre farcies aux champignons sauvages**

*Loin of lamb with crispy crust of mild spices, tender potatoes stuffed with wild mushrooms*

**Dos de bar cuit sur la peau, déclinaison de chou-fleur, crème de coquillages**

*Cooked sea bass in crunchy skin, cauliflower in different ways and shellfish sauce*

**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*

**Tagine de souris d'agneau confite, figues séchées et noix de pécan**

*Candied knuckle of lamb tagine, dried figs and pecans*

**Couscous aux 7 légumes et 7 céréales (sans gluten)**

*Couscous with 7 cereals and 7 vegetables (gluten free)*

**Couscous au poulet fermier et tfaya (oignons caramélisés et raisins secs)**

*Couscous with free range chicken and tfaya (caramelized onions and raisins)*



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*

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

*Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa, almonds & argan oil praline*

**Pastilla Nos-Nos (café au lait)**

*Nos-nos pastilla (coffee & milk)*



**Entrée, Plat et dessert.....790.00 MAD**

First course, main course and dessert.....790.00 MAD

**Entrée et Plat ou Plat et dessert.....650.00 MAD**

First course and main course or main course and dessert.....650.00 MAD





**Plats à commander 24h à l'avance**  
*To be ordered 24h in advance*

**Tanjia de boeuf et pommes de terre à la moëlle**  
*Beef tanjia with potatoes and marrowbone*

**Trid au poulet fermier**  
*Free range chicken trid*

**Epaule d'agneau cuite à la vapeur, semoule aux raisins secs**  
*Steamed lamb shoulder, semolina with raisins*



**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



## 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*

