



## Carte Dîner

### *Dinner Menu*

#### Entrées / Starters

**Carpaccio de bar petit bateau, tomates confites et caviar d'agrumes**  
*Sea bass carpaccio, candied tomatoes and citrus*

**Minestrone de saumon fumé au bois d'olivier, espuma de pomme de terre douce**  
*Olive wood smoked salmon minestrone, sweet potato foam*

**Marbré de joue de bœuf snacké tiède, poireaux grillés et condiments d'échalotes**  
*Marbled warm snacked beef cheek, grilled leeks and shallot condiments*

**Araignée de mer émiettée crème d'avocat, rémoulade de céleri et grenade**  
*Crumbled spider crab with avocado cream, celery remoulade and pomegranate*

**Les huitres de Dakhla, granité vinaigre et échalote**  
*Dakhla oysters, vinegar and shallot's granita*

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

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





Plats / Main courses

**Filet de pageot cuit à la vapeur, raviole de carotte au cumin et  
salade de clémentine**

*Steamed sea bream fillet, carrot ravioli with cumin and  
clementine salad*

**Filet de Saint Pierre rôti sur la peau, gnocchi en persillade,  
pulpe de topinambour, sauce escabèche**

*John Dory fillet roasted on the skin, gnocchi with parsley,  
Jerusalem artichoke pulp, escabèche sauce*

**Filet de bœuf grillé, fine purée de pommes de terre à la truffe  
et tombée d'épinards**

*Grilled beef tenderloin, mashed potatoes with truffles and spinach*

**Selle d'agneau à la fleur d'origan, berlingot de blette et fenouil,  
jus de homard**

*Saddle of lamb with oregano flower, chard and fennel, lobster sauce*

**Rfissa de poulet fermier beldi**

*Moroccan Rfissa with free range chicken*

**Couscous de bœuf aux légumes et t'faya**

*Beef couscous with vegetables and t'faya (caramelized onions and raisins)*



Desserts

**Assiette de fromages fermiers marocains affinés, salade de mesclun**

*Selection of free range local cheese, mixed leaves salad*

**Poire pochée à la verveine, crèmeux de café et croustillant à la fève de Tonka**

*Pear poached with verbena, coffee crèmeux and crispy Tonka bean cookie*

**Carpaccio de mangue infusée à la sauge poivrée et crème glacée**

*Pepper sage infused mango leaves and ice cream*

**Chocolat d'origine grand cru en pastilla, marmelade beldi de ras el-hanout**

*Grand cru single-origin chocolate pastilla, ras el-hanout marmalade*

**Mont Blanc « Villa des Orangers » à l'orange, pistache et dattes**

*Mont Blanc «Villa des Orangers » with orange, pistachio and dates*

**A partager (pour deux) – To be shared (for two):**

**Millefeuille à la vanille Bourbon, praline à l'huile d'argan**

*Millefeuille with Bourbon vanilla, argan oil praline*



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

**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*

