



Entrées / Starters

Gambas sauvages rôties et tomates en texture

Roasted wild gambas and tomatoes

Tartare de thon rouge de nos côtes aux agrumes

Red tuna tartar with citrus

Foie gras mi-cuit, chutney de pêche et fruits rouges

Half-cooked foie gras, peach chutney with red fruits

Cigare croustillant à la chaire d'araignée de mer d'Essaouira et avocat

Crispy cigar with spider crab from Essaouira and avocado

**Asperge verte, œuf fermier poché en croûte de pistache
et émulsion de citron**

Green asparagus, poached free range egg with crispy pistachio, lemon sauce

Pastilla de poulet fermier aux fruits secs

Free range chicken pastilla with dried fruits

Plats / Main courses

Tajine de daurade à la charmoula, légumes au safran de Taliwine et olives

Tajine of sea bream in charmoula, vegetables with Taliwine saffron, red olives

**Sole d'Oualidia gratinée à la panure de persil, mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive
extra vierge**

*Baked sole from Oualidia with parsley, potatoes mousseline
with extra virgin olive oil*

Dos de bar de ligne poêlé, légumes du soleil et vierge à la provençale

Pan-fried line-caught sea bass, seasonal vegetables with Provençale sauce

**Selle d'agneau farcie aux fruits secs, mille-feuille de pommes de terre
aux pruneaux et jus aigre-doux**

*Saddle of lamb stuffed with dried fruits, potatoes gratin with prunes,
sweet and sour sauce*

Filet de bœuf grillé, blette farcie aux artichauts et fèves, jus à la truffe

Beef tenderloin, chard stuffed with artichokes and broad beans, truffle sauce

Couscous au choix : poulet fermier et t'faya / agneau aux légumes

Choice of couscous: free range chicken and t'faya / lamb with vegetables





Plats à commander 24h à l'avance

To be ordered 24h in advance

Tanjia de boeuf et pomme de terre à la moëlle

Beef tanjia with potatoes and marrowbone

Tagine de poulet fermier aux olives et citron confit

Free range chicken tagine with olives and preserved lemon

Desserts

Assiette de fromages du terroir

Local cheese assortment

Millefeuille à la crème d'amlou et vanille Bourbon, glace à l'huile d'argan

Millefeuille with amlou cream, vanilla Bourbon and argan oil ice cream

Cheesecake à la nectarine et citron vert

Nectarine and lime cheesecake

**Mousse au chocolat blanc légère, fruits rouges à la menthe
et crumble de pistaches**

White chocolate mousse, red fruits with mint and pistachio crumble

Soufflé au choix : chocolat et orange/ Grand Marnier/ aux fruits rouges

Choice of Soufflé: chocolate and orange/Grand Marnier/red fruits

Entrée, Plat et dessert.....850

First course, main course and dessert.....850

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....690

First course and main course or main course and dessert...690

