



Carte du diner

Dinner Menu



Entrées / Starters

Gaspacho de tomate andalous, pain toasté au brocciu de chèvre et fine julienne de Serrano

Andalusian tomato gazpacho, toasted bread with brocciu goat cheese, sliced serrano ham

Tartare de thon au soja et coriandre fraîche, bouquet de légumes croquants

Tuna tartar with soya and coriander, crunchy seasonal vegetables

Foie gras de canard mi-cuit, carpaccio de figes rôties au miel et infusées aux épices douces

Duck foie gras mi-cuit, fig's carpaccio roasted with honey and infused in mild spices

Ravioles de gambas et mangue au citron vert, crème de coco au curry

Raviolis of gambas with mango and lime, coconut cream with curry

Salade de homard, rémoulade de céleri, pourpier et crème au raifort

Lobster salad, celery remoulade, purslane and horseradish cream

Tarte tatin de tomates sucrées-salées, jben à la coriandre

Sweet and salty tomatoes tatin pie, soft cheese with coriander

Bissara de pois chiche au cumin et huile d'olive

Chickpea's bissara with cumin and olive oil





Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, fondant de pommes de terre et poireaux truffé

Grilled beef tenderloin, truffled tender potatoes and leeks

Carré d'agneau rôti et gratiné aux épices, purée de petits pois

Roasted rack of lamb with spices, pea's purée

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'anis, carottes fondantes aigres douces

Pan fried scallops in anise butter, sweet and sour tender carrots

Filet de bar rôti, méli-mélo de tomates cerise et fenouil confits à l'huile d'olive

Roasted sea bass filet, cherry tomatoes and fennel candied in olive oil

Sole grillée, pommes purée à l'huile d'olive, sauce vierge au citron confit

Grilled sole, potatoes purée with olive oil, preserved lemon sauce

R'fissa de coquelet fermier aux lentilles et fèves

Free range cockerel R'fissa with lentils and broad beans

Souris d'agneau façon Mrozia (amandes et oignons confits)

Knuckle of lamb Mrozia way (with almonds and candied onions)

Pastilla de lotte

Monkfish pastilla



Desserts

Assortiment de fromages du terroir

Local assorted cheese

Gauffres au jubilé de framboises, crème glacée à la vanille

Waffles with raspberry jubilee, vanilla ice cream

Crème brûlée au café et cardamome, sablé au beurre salé

Crème brûlée with coffee and cardamom, salted butter cookie

Soufflé au Grand Marnier

Tarte au chocolat noir et zestes d'oranges confits

Dark chocolate pie with candied orange peels

Tarte fine aux figues, crème glacée à la verveine

Fig's pie, verbena ice cream

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

Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & amlou's praline (almonds with argan oil)

Macaron au citron confit

Preserved lemon macaroon

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

CAVE À CIGARES.....220 & 280 MAD (Partagas, Montecristo)

