



## Carte Dîner

### *Dinner Menu*

millésime

### Entrées / Starters

**Céviché de thon rouge, sauce vierge de tomate aux agrumes**  
*Red tuna ceviche, tomato and citrus sauce*

**Langoustines croustillantes, légumes grillés et velouté de bisque**  
*Crispy scampis, grilled vegetables and bisque velouté*

**Champignons sauvages de l'Atlas en persillade**  
*Wild mushrooms from the Atlas Mountains with parsley and garlic*

**Tatin de tomates cerise confites,  
espuma de J'ben (fromage frais) acidulé, mesclun d'herbes**  
*Candied cherry tomatoes in tatin pie,  
fresh cheese espuma and mixed leaves salad*

**Cœurs d'artichauts farcis aux légumes printaniers, vinaigrette à la truffe**  
*Artichoke's hearts stuffed with spring vegetables, dressing with truffle*

**Pastilla de poulet fermier aux amandes**  
*Free range chicken pastilla with almonds*





Plats / Main courses

**Médallions de lotte cuits à basse température, purée de chou-fleur à la vanille Bourbon et jus de persil**

*Monkfish medallions cooked in low temperature, cauliflower's purée with Bourbon vanilla and parsley sauce*

**Dos de bar de ligne poêlé, poireaux rôtis et beurre blanc au citron confit**  
*Fried line-caught sea bass, roasted leeks and butter sauce with preserved lemon*

**Souris d'agneau cuite 7 heures, pois chiches et navets aigre-doux**  
*Lamb's shank cooked 7 hours, sweet and sour chickpeas and turnips*

**Filet de bœuf grillé, croustillant de pommes de terre et légumes de saison, sauce bordelaise**  
*Grilled beef tenderloin, crispy potatoes and seasonal vegetables, red wine 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 bœuf et pomme de terre à la moelle**  
*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*

**Crème brûlée au café aux épices, biscuit aux noix et dattes**  
*Coffee with spices crème brûlée, biscuit with walnuts and dates*

**Mille-feuille aux poires caramélisées, amlou et glace à l'huile d'argan**  
*Caramelized pear's mille-feuille, amlou and argan oil ice cream*

**Douceur de fruits rouges et verveine**  
*Red fruits douceur with verbena*

**Gourmand praliné, orange d'Agadir au basilic et chocolat**  
*Gourmand praline, orange from Agadir with basil and chocolate*



**Entrée, Plat et dessert.....850.00 MAD**

*First course, main course and dessert.....850.00 MAD*

**Entrée et Plat ou Plat et dessert.....690.00 MAD**

*First course and main course or main course and dessert...690.00 MAD*