



Carte Dîner

Dinner Menu

Entrées / Starters

Gambas sauvages marinées à la verveine, taboulé aux sept céréales, bisque émulsionnée à l'huile d'argan

Marinated wild gambas in verben, seven cereals tabouleh, bisque sauce with argan oil

Carpaccio de Saint-Pierre de nos côtes, pamplemousse et kaki

John Dory carpaccio, grapefruit and kaki

Foie gras mi-cuit, chutney de dattes aux amandes et à la fleur d'oranger

Half-cooked foie gras, dates chutney with almonds and orange blossom

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

Crispy cigar with spider crab from Essaouira and avocado

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 herbs leaves

Pastilla de poulet fermier

Free range chicken pastilla





Plats / Main courses

Tagine de lotte au safran de Taliwine, légumes et pois chiches aux épices
Monkfish tagine with Taliwine's saffron, vegetables and chickpeas with spices

Dos de bar de ligne, topinambour et olive noire
Line-caught Sea bass, Jerusalem artichoke and black olive

Sole d'Oualidia gratinée à la panure de persil, mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge
Sole from Oualidia with parsley, potatoes mousseline with extra virgin olive oil

Gigot d'agneau, cuit à basse température, en fine feuille de pastilla, pomme de terre douce rôtie à la cannelle, abricot sec et noix
Lamb cooked in low temperature and wrapped in pastilla leaf, roasted sweet potato with cinnamon, dried apricots and walnuts

Filet de bœuf grillé, pomme de terre truffée, pleurotes sautés et sauce aux morilles
Beef tenderloin, potatoes with truffle, sauteed oyster mushrooms and morel's 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

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 au potiron de doukala et fleur d'oranger, biscuit à la cannelle et grain de courge
Doukala's squash and orange blossom cheesecake, cinnamon cookie with pumpkin seed

Pastilla au chocolat Grand Cru, chutney aux épices de la médina et glace à la verveine
Grand cru chocolate pastilla, chutney with medina spice, verbena ice cream

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

