Carte Dîner

Dinner Menu

Entrées / Starters

Harira au citron, dattes majhoul et œufs de cailles
Harira soup with lemon, majhoul dates and quail's eggs

Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'oignon et raisins secs aux épices douces et amande
Semi-cooked foie gras terrine, candied onions and raisins with mild spices and almond

Carpaccio de thon rouge aux agrumes et vinaigrette à la harissa
Red tuna carpaccio with citrus and spicy dressing

Crevettes tigrées sauvages juste saisies, au citron et gingembre, bisque à l'huile d'olive et caviar d'Arenkha
Slightly cooked wild tiger prawns, ginger and lemon, olive oil bisque with Arenkha caviar

Tatin de tomates cerises confites, espuma de jben (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

EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

Plats / Main courses

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

Dos de bar de ligne poêlé, cèleri rave en texture, sauce citron et coriandre
Pan-fried line-caught sea bass, celeriac, lemon and coriander sauce

Sole de Oualidia poêlée nappée à la sauce vierge et aux fines herbes, légumes rissolés
Pan-fried sole from Oualidia with sauce vierge and herbs, hash brown vegetables

Epaule d'agneau cuite à la vapeur, au cumin, mousse fine de potiron à l'huile d'argan, chutney de figue séchée, graine de courge et menthe fraiche
Steamed lamb shoulder with cumin, pumpkin mousse with argan oil, dried figs chutney, squash seeds and fresh mint

Filet de bœuf grillé, pressé de pomme de terre, fricassée de pleurotes et morilles
Grilled beef tenderloin, potatoes, oyster mushrooms and morels

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

EST. 1930
La VILLA des ORANGERS
MARRAKECH

Desserts

Assiette de fromages du terroir
Local cheese assortment

Dôme de chocolat blanc et citron vert
White chocolate dome with lime

Pain perdu brioché à la poire et au caramel beurre salé, crème glacée à la vanille
Pain perdu *with pear and salted butter caramel, vanilla ice cream*

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……930
First course, main course and dessert…….……930
Entrée et Plat ou Plat et dessert……...750
First course and main course or main course and dessert…750

RELAIS & CHATEAUX