



Entrées / Starters

Carte Dîner

Dinner Menu

Harira au citron, dattes majhoul et œufs de cailles

Harira soup with lemon, majhoul dates and quail's eggs

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

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

Poêlée de champignons sauvages de l'Atlas en persillade

Wild mushrooms from the Atlas Mountains with garlic and parsley

Escalope de foie gras d'Aghbalou poêlée, pulpe de potiron et figue séchée

Pan-fried foie gras from Aghbalou, pumpkin pulp with dried fig

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

Crispy cigar with spider crab from Essaouira and avocado

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





Plats / Main courses

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

Dos de bar de ligne, chou-fleur en texture et sauce aux anchois
Line-caught Sea bass, cauliflower and anchovy's sauce

Sole de Oualidia gratinée à la panure de persil, mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge
Sole fish 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, gnocchis aux morilles et jus à la truffe noire
Grilled beef tenderloin, morel's gnocchi and 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 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

Brioche façon pain perdu aux fruits rouges, crème glacée à la vanille
Pain perdu with red fruits and 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.....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

