



Papillotes de langoustines aux carottes, émulsion d'orange à l'huile d'olive

Scampi papillotes with tender carrots, orange emulsion with olive oil

Ravioles de homard, bisque au fenouil et citron confit

Lobster raviolis, bisque with fennel and candied lemon

Foie gras de canard mi-cuit, carpaccio d'artichauts et tuiles au ras elhanout

Duck foie gras mi-cuit, artichokes carpaccio and crispy tuiles with local spices

Gambas rôties, caviar d'aubergines, jus de piquillos au citron confit

Roasted gambas, eggplant caviar, piquillos juice with preserved lemon

Asperges vertes, crème de morilles du moyen Atlas et copeaux de parmesan

Green asparagus, cream sauce of morels from the Atlas, parmesan shavings



Filet de bœuf grillé, fricassé de chanterelles, échalotes confites et jus truffé

Grilled beef tenderloin, chanterelles fricassée, candied shallots and truffle sauce

Noisette d'agneau grillée, purée de petits pois et fèves, jus de cuisson

Grilled lamb's loin, mashed peas and beans, cooked sauce

Noix de Saint-Jacques juste saisies, endives braisées, crème au lard fumé

Pan fried scallops, braised and caramelized endives, bacon cream

Filet de bar rôti, royale de potiron et jus de poulet

Roasted sea bass filet, pumpkin royale and chicken sauce

Thon rouge grillé aux fruits exotiques, crème de coco pimentée

Grilled red tuna with tropical fruits and spicy coconut cream



Assortiment de fromages du terroir

Local assorted cheese

Poire pochée à l'anis étoilé, mousseline au caramel et biscuit spéculoos

Pear poached with star anise, caramel mousseline and speculoos biscuit

Crème brûlée infusée au romarin, croustillant de compote de pommes

Crème brûlée with rosemary, stewed apple croustillant

Soufflé au chocolat

Chocolate soufflé

Tarte à la fraise, ganache au chocolat blanc et fève de tonka

Strawberry pie, white chocolate and tonka beans ganache

Tofu mariné au jus de papaye, marmelade au miel et chips

Papaya marinated tofu, honey marmalade and chips

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

Sweet and salty tomatoes tatin pie, soft cheese with coriander

Salade de petites crevettes roses sauvages et poivrons grillés, espuma de citron confit

Wild small pink shrimps salad with grilled capsicums, preserved lemon espuma



Pastilla de coquelet fermier au foie gras, chutney de fruits secs

Pastilla with free range chicken and duck foie gras, dried fruits chutney

Epaule d'agneau confite aux zestes d'oranges et épices, farcie au seffa, carottes fondantes

Candied lamb shoulder with orange peels and spices, stuffed with seffa, tender carrots

Sardines en charmoula grillées, zaalouk d'épinards acidulé

Deboned grilled sardines with charmoula, spinach zaalouk with sour lemon



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

Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & almonds and argan oil praline

Macaron au citron confit

Preserved lemon macaroon

Entrée, Plat et dessert..... 690.00 MAD

First course, main course and dessert.....690.00 MAD

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....580.00 MAD

First course and main course or main course and dessert.....580.00 MAD

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

Cohiba Robusto 320 MAD