

Entrées / Starters

**Salade d'endives aux lardons et champignons, pommes grenaille et sauce tartare**

*Endive's salad with diced bacon and mushrooms, hashed brown potatoes and tartar sauce*

**Salade de doucette à l'huile de noix, croustillant de chèvre chaud**

*Lamb's lettuce salad with walnut's oil, warm goat cheese croustillant*

**Salade de cœurs d'artichauts et courgettes au pistou**

*Artichoke's hearts salad and zucchini with pesto*

**Farandole de briouates (légumes, crevettes et fromage)**

*Briouates selection (vegetables, shrimps and cheese)*

**Assortiment de salades marocaines**

*Moroccan salads assortment*

Plats / Main courses

**Tartare d'ombrinette au gingembre, salade d'herbes fraîches et croûtons**

*Whiting fish tartar with ginger, mixed herb's salad with croutons*

**Terrine de queue de bœuf et légumes d'hiver, vinaigrette de moutarde à l'ancienne**

*Oxtail terrine with seasonal vegetables, grain mustard's vinaigrette*

**Tarte fine aux légumes du soleil, huile de thym et vinaigre balsamique caramélisé**

*Vegetable's pie, thyme oil and caramelized balsamic vinegar*

**Œufs mollets florentine (épinards et sauce Mornay)**

*Soft boiled eggs with spinach and Mornay sauce*

**Tagine de poulet fermier aux petits pois**

*Free range chicken tagine with green peas*

**Tagine d'agneau aux coings**

*Lamb tagine with quinces*



Desserts

**Tiramisu**

**Crème brûlée à la banane, croquant praliné**

*Banana crème brûlée, crunchy praliné*

**Cigare cacao, chantilly cardamome et crème pistache**

*Chocolate cigars, whipped cream with cardamom and pistachio*

**Salade d'orange à la cannelle**

*Sliced orange with cinnamon*

**Salade de fruits de saison**

*Seasonal fruits salad*

**Mousse au chocolat**

*Chocolate mousse*

**Crème caramel**

*Caramel cream*



Carte du déjeuner

*Lunch Menu*

