

Entrées / Starters



Carte du diner

Dinner Menu



Fricassée de champignons sauvages de l'Atlas en persillade
Atlas Mountains' wild mushrooms fricassée with parsley and garlic

Langoustines rôties, risotto au safran de Taliouine, petits pois et fèves
Roasted scampis, Taliouine's saffron risotto with peas and broad beans

Foie gras de canard mi-cuit, artichauts et betteraves au caramel de framboise
Duck foie gras mi-cuit, artichokes and beetroots with raspberry caramel

Ravioles de gambas et mangue au citron vert, crème de coco au curry
Raviolis of gambas with mango and lime, coconut cream with curry

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, sauce vierge aux tomates confites
Scallop's carpaccio, sauce vierge with candied tomatoes

Tarte tatin de tomates sucrées-salées, jben à la coriandre
Sweet and salty tomatoes tatin pie, soft cheese with coriander

Bissara de pois chiche au cumin et huile d'olive
Chickpea's bissara with cumin and olive oil



Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, fondant de pommes de terre et poireaux truffé
Grilled beef tenderloin, truffled tender potatoes and leeks

Carré d'agneau rôti et gratiné aux épices, purée de petits pois
Roasted rack of lamb with spices, pea's purée

Filet de dorade à la vapeur d'infusion de gingembre, épinards fondants et émulsion au citron confit
Sea bream filet steamed with ginger, spinach and preserved lemon

Dos de bar rôti, gnocchis de potiron et crème d'estragon
Roasted sea bass, pumpkin gnocchis and tarragon cream sauce

Thon rouge grillé, mijotée de girolles du Rif et beurre aux câpres
Grilled red tuna, slowly cooked chanterelles from Rif Mountains in butter with capers

R'fissa de coquelet fermier aux lentilles et fèves
Free range cockerel R'fissa with lentils and broad beans

Souris d'agneau façon Mrozia (amandes et oignons confits)
Knuckle of lamb Mrozia way (with almonds and candied onions)

Pastilla de lotte
Monkfish pastilla

Assortiment de fromages du terroir
Local assorted cheese

Gauffres au jubilé de framboises, crème glacée à la vanille
Waffles with raspberry jubilee, vanilla ice cream

Crème brûlée au café et cardamome, sablé au beurre salé
Crème brûlée with coffee and cardamom, salted butter cookie

Soufflé au Grand Marnier

Tarte au chocolat noir et zestes d'oranges confits
Dark chocolate pie with candied orange peels

Charlotte aux fraises
Strawberry shortcake

Paris-Marrakech : chou au cacao et praliné amlou (huile argan et amandes)
Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & amlou's praline (almonds with argan oil)

Macaron au citron confit
Preserved lemon macaroon

Entrée, Plat et dessert..... 730.00 MAD

First course, main course and dessert..... 730.00 MAD

Entrée et Plat ou Plat et dessert..... 620.00 MAD

First course and main course or main course and dessert..... 620.00 MAD

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