



Carte Dîner

Dinner Menu

Entrées / Starters

Langoustines juste saisies à l'émulsion d'agrumes, fenouil en textures

Lightly grilled scampis in citrus emulsion, fennel in different ways

Araignée de mer en rémoulade à la pomme verte, œufs d'Arenkha sauvage, émulsion de pamplemousse et verveine

Spider crab with Granny apple, wild herring's roe, grapefruit & verbena sauce

Foie gras poêlé, poires et oignons caramélisés, abricots secs et jus épicé

Pan-fried foie gras, caramelized pears and onions, dried apricots and spicy juice

Poêlé de champignons sauvages d'Azrou en persillade

Sauteed wild mushrooms from Azrou with garlic and parsley

Tatin de tomates cerise confites, espuma de J'ben (fromage frais) acidulé, mesclun d'herbes

Candied cherry tomatoes in tatin pie, fresh cheese espuma and mixed leaves salad

Pastilla de poulet fermier aux amandes

Free range chicken pastilla with almonds





Plats / Main courses

Tajine de daurade à la charmoula, légumes au safran de Taliwine et olives
Tajine of sea bream in charmoula, vegetables with Taliwine saffron, red olives

Pavé de lotte en croûte d'épices du souk, purée de carottes au cumin et sauce citronnée à la coriandre
Monkfish filet with medina's spices crust, mashed carrots with cumin, lemon and coriander sauce

Dos de bar de ligne poêlé, caviar d'aubergine à l'huile d'argan, sauce vierge à la provençale
Fried line-caught sea bass, eggplant caviar with argan oil, sauce vierge Provençale way

Selle d'agneau farcie aux fruits secs, gratin de pommes de terre aux pruneaux et jus aigre-doux
Saddle of lamb stuffed with dried fruits, potatoes gratin with prunes, sweet and sour sauce

Filet de bœuf grillé, poêlé de pleurotes et topinambours, jus à la truffe
Grilled beef tenderloin, oyster mushrooms and Jerusalem artichokes, 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

Meringue aux agrumes et crème de kaki
Meringue with citrus and kaki cream

Tarte fine aux coings caramélisés au beurre salé, crème glacée à la fleur d'oranger
Salted butter caramelized quince's pie, orange blossom ice cream

Autour de la framboise, crème d'amande à la fève de tonka, et tuile de pastilla
Raspberry delights, almond cream with tonka and crispy pastilla leaf

Soufflé au choix : chocolat et orange/ Grand Marnier/ dattes et amandes
Choice of Soufflé: chocolate and orange/Grand Marnier/dates & almonds



Entrée, Plat et dessert.....850.00 MAD

First course, main course and dessert.....850.00 MAD

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....690.00 MAD

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

