



Carte du déjeuner

Lunch Menu

Entrées / Starters

Salade tiède de courgettes et poulpe confit aux condiments
Warm zucchini salad with candied octopus in herbs

Truite de l'Atlas en gravlax, tartare de pommes de terre et crème à l'aneth et citron vert
Trout from the Atlas Mountains, potatoes with dill and lime cream

Croustillant de fromage chèvre, compote de poires et coriandre, vinaigrette d'orange aux épices douces
Crispy pastry with goat cheese, pears and coriander chutney, dressing with orange mild spices

Bissara de lentilles corail, ravioles au khlî et sauge
Coral lentils bissara, ravioli with dried beef and sage

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salad's assortment

Sélection de briwates
Briwates assortment





Plats / Main courses

Tempura de loup moucheté et barigoule de légumes de saison au basilic,
Flecked sea bass tempura, seasonal vegetables with basil

Risotto aux champignons sauvages
Wild mushrooms risotto

Magret de canard, écrasé de potiron aux clémentines, jus au miel et ras el hanout

Duck breast, pumpkin with tangerine, honey sauce and mixed spices

Gratin de macaroni aux champignons de l'Atlas et foie gras
Macaroni with cheese, Atlas Mountain's mushrooms and foie gras

Gnocchis tricolores, crème de parmesan, pistou de roquette
Gnocchis in three colors, parmesan cream and arugula pesto

Tagine de bœuf aux coings caramélisés et noix
Beef tagine with caramelized quinces and walnuts

Pastilla au chocolat, chutney au ras el hanout et glace verveine
Chocolate pastilla, ras el hanout chutney and verbena ice cream

Tarte amandine aux poires caramélisées, glace vanille
Almond tart with caramelized pears, vanilla ice cream

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel
Caramel cream

Île flottante aux fruits rouges et eau de rose
Red fruits île flottante and rose water

Assiette de fruits découpés
Sliced fruits

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets

