



Carte Dîner

Dinner Menu

Entrées / Starters

**Tartare de gambas juste saisies au gingembre,
chutney de poivron rouge et fraise**

Lightly grilled gambas in ginger, red pepper and strawberry chutney

Carpaccio de Saint-Jacques doré, navets boule d'or et truffe

Scallop carpaccio, turnip and truffle

Foie gras poêlé, pulpe de pommes de terre douce rôtie au miel d'orange

Pan-fried foie gras, sweet potato pulp roasted in orange honey

Croustillant de ris de veau, royale de petits pois aux morilles

Veal sweetbread croustillant with peas and morels

Poêlé de champignons sauvages d'Azrou en persillade

Sauteed wild mushrooms from Azrou with garlic and parsley

Pastilla de canard et pigeon aux noisettes

Duck and pigeon pastilla with walnuts





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

Sole d'Oualidia poêlée, farcie à la mauve façon marocaine et sauce meunière
Pan-friend sole from Oualidia stuffed with mallow and meunière sauce

Dos de bar de ligne grillé, fricassée de girolles et palourdes
Grilled line-caught sea bass, chanterelle and clam's fricassée

Selle d'agneau farcie aux fruits secs, mille-feuille 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, gratin de cardons et olives rouges, jus de cuisson corsé
Grilled beef tenderloin, cardoons and red olives, spicy 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

Millefeuille à la crème d'amlou et vanille Bourbon, glace à l'huile d'argan
Millefeuille with amlou cream, vanilla Bourbon and argan oil ice cream

Crème brûlée infusée au romarin du jardin, poires caramélisées au beurre salé
Crème brûlée infused with rosemary from the garden, caramelized pears with salted butter

Mousse au chocolat blanc légère, fruits rouges à la menthe et crumble de pistaches
White chocolate mousse, red fruits with mint and pistachio crumble

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

First course, main course and dessert.....850

Entrée et Plat ou Plat et dessert.....690

First course and main course or main course and dessert...690

Menu du Chef en degustation 5 plats - Chef's Selection 5 dishes ..1300

