



## Carte du déjeuner

### *Lunch Menu*

millésime

#### Entrées / Starters

**Gaspacho de concombre et yaourt nature maison**  
*Cucumber gazpacho with homemade natural yogurt*

**Acras de crevettes sauvages, fenouil croquant et vinaigrette aux fines herbes**  
*Wild shrimp's acras, fennel and dressing with mixed herbs*

**Tartare d'ombrinette, gingembre et citron vert, mousseline d'avocat épicé**  
*Whiting fish tartar, ginger and lime, spicy avocado mousseline*

**Tarte fine du jardin aux légumes de saison**  
*Thin pie with seasonal vegetables*

**Assortiment de salades marocaines**  
*Moroccan salad's assortment*

**Sélection de briwates**  
*Briwates assortment*





Plats / Main courses

**Salade niçoise gourmande au thon rouge en tataki**  
*Niçoise salad with red tuna tataki way*

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

**Foie de veau aux câpres, persil, crème d'ail et pommes allumettes**  
*Veal liver with capers, parsley, garlic cream and thin fries*

**Risotto aux champignons et crème végétale de céleri rave**  
*Mushroom's risotto with celeriac cream*

**Tagine de poulet fermier aux oignons et amandes**  
*Free range chicken tagine with onions and almonds*

**Tagine de merlan, sauce tomate au basilic et petits légumes**  
*Whiting fish tagine, tomato sauce with basil and small vegetables*

millésime



Desserts

**Tiramisu**

**Gaufres croquantes au chocolat fondant et glace vanille**  
*Crispy waffles with warm chocolate and vanilla ice cream*

**Berkoukech à la cannelle, espuma de mangue à la fleur d'oranger**  
*Berkoukech with cinnamon, mango espuma with orange blossom*

**Mousse au chocolat**  
*Chocolate mousse*

**Crème caramel**  
*Caramel cream*

**Assiette de fruits découpés**  
*Sliced fruits*

**Glaces et sorbets**  
*Ice creams and sorbets*

