Papillotes de langoustines aux carottes, émulsion d'orange à l'huile d'olive
Scampi papillotes with tender carrots, orange emulsion with olive oil
Panés de coquillages (palourde, huître et moule), crème d'estragon au jus de mer
Breaded shellfish (clam, oyster and mussel), tarragon cream with cooking juices
Ravioles d'escargots de l'Atlas, douce sauce à l'ail, tomates cerises et petits oignons
Atlas snail's raviolis, garlic sauce, cherry tomatoes and small onions
Gambas rôties, caviar d'aubergines, jus de piquillos au citron confit
Roasted gambas, eggplant caviar, piquillos juice with preserved lemon
Terrine de foie gras mi-cuit à l'orientale
Semi cooked foie gras, oriental way

Filet de bœuf grillé, bouquet de légumes de saison et jus de truffes
Grilled beef tenderloin, season vegetables and truffle juice
Noisette d'agneau rôtie, purée d'haricot blanc et tomates séchées
Roasted rack of lamb, mashed white beans and dry tomato
Noix de Saint-Jacques juste saisies, endives braisées caramélisées, crème au lard fumé
Pan fried scallops, braised and caramelized endives, bacon cream
Bar à la vapeur de thym et citron confit, chou fleur au poivre de Sichuan et beurre de crustacés
Steamed sea bass with thyme and preserved lemon, cauliflower with Sichuan pepper, shellfish butter
Sole grillée, purée d'épinards et févettes au chorizo
Grilled sole fish, mashed spinach and broad beans with chorizo

Assortiment de fromages du terroir
Local assorted cheese
Poire rôtie en robe sucrée, crème d'amandes et coulis de groseilles
Roasted pear with sugar, almonds cream and currants coulis
Crème brûlée au safran et carpaccio d'ananas
Crème brûlée *with saffron and carpaccio of pineapple*
Soufflé au Grand Marnier
Grand Marnier soufflé
Cheese-cake à la pêche
Peach cheese-cake
Tarte au chocolat, poires pochées à la fève de tonka
Chocolate pie, poached pears with Tonka beans

Briouates de légumes, crevettes sautées à l'ail et à la harissa au citron confit
Vegetables briouates, sautéed shrimps with garlic and harissa with preserved lemon

Bissara de lentilles au cumin, œufs de caille pochés et khlî beldi
Lentils bissara with cumin, quails poached eggs and khlî beldi (dried beef)

Tangia de lapereau, petites pommes grenailles cuites au jus
Tangia of rabbit, small new potatoes cooked in the juice

Poulet fermier de Rhamna façon m'kali, olives et purée de petits pois
Rhamna region free range chicken m'kali, olives and peas purée

Pageot à la mode Safi, rôti au four sur lit de légumes (épicé)
Red bream Safi way, roasted on tomatoes, potatoes and carrots (spicy)

Fruits rôtis au miel, cardamone et glace vanille
Roasted fruits with honey, cardamom and vanilla ice cream

Déclinaison d'orange, en mousse, tartelette et salade
Orange variations, in pie, mousse and salad

Entrée, Plat et dessert…….…… 690.00 MAD
First course, main course and dessert…….690.00 MAD
Entrée et Plat ou Plat et dessert……580.00 MAD
First course and main course or main course and dessert……..580.00 MAD

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