

La Cuisine de Saison

Les Entrées

Fine tarte de légumes et fruits d'automne, fromage blanc aux fines herbes	✓ ✕	160
Oeuf parfait aux asperges vertes de la pointe à la queue, croûton de pain	✓ ✕	180
Homard bleu d'Essaouira et céleri en rémoulade au râpé de pomme, vinaigrette truffée		330
Chair d'araignée de Oualidia rafraîchie, avocat, brocolis et "Mayo" truffée		290
Tranche de foie gras "mi-cuit", macaron au citron et chutney de fruits frais		280

Les Favoris

Filet de sole de nos côtes, gnocchis cloutés d'olive de Meknès et condiments jardinières choisis		330
Filet de bar de l'Atlantique braisé aux aromates et légumes de notre potager		450
Blanc de poulet fermier en galette de sarrasin, la cuisse croustillante servie avec pousses d'épinards		330
Filet d'agneau du Gharb fleuré au thym, coussinets d'aubergine à la tomate gratinée au vieux Comté		330
Filet de Boeuf doré au sautoir, chou-fleur relevé au curry	✕	350

Les Pâtes

Petit épeautre comme un risotto, artichauts et crème de Parmesan		260
L'oreiller moelleux aux champignons des bois et foie gras de canard		260

Sur la route de sel de Oualidia

à partager pour deux personnes ((sur commande)

Côte de boeuf de Sidi-Bennour en croûte de sel au Romarin

900

Selle d'agneau du Gharb en croûte de sel au Thym

560

Poulet fermier de Kenitra en croûte de sel aux Herbes

560

Bar de l'Atlantique en croûte de sel aux Algues

1000

Une garniture au choix

Tombée d'épinard - Tian de Légumes - Riz basmati - Semoule - Purée de pommes de terre
Pommes Pont-Neuf - Haricots verts - Salade Verte au Xérés

Garniture supplémentaire

Les Menus Dégustation

By our Chef Salim Ait Ezzine

Le Menu Découverte

Amuse-bouche Gourmand

Les Entrées

Polenta crousti-moelleuse aux légumes et fruits de saison
Chair d'araignée de mer rafraîchie à l'avocat et Granny Smith

Les Plats

Dos de Bar de l'Atlantique juste poêlé, gnocchi Val Varaita
Suprême de Poulet aux champignons en galette de Sarrasin

Les Desserts

Assiette de fromage raffinée
Croustillant de chocolat guanaja

Le Menu Partage

Amuse-bouche Gourmand

Les Entrées

Sh'hiwates, de salades fines marocaines
Pastilla Mandarin Oriental aux fruits de mer

Les Plats

Tagine de Saint-Pierre à la Tétouanaise
Tagine de Poulet fermier au citron confit et olives Mes'Lalla

Les Desserts

Pastilla à la crème de lait

Ce menu vous est proposé au prix de 980 DHS par personne

Ce menu vous est proposé au prix de 780 DHS par personne

Le Terroir Marocain

Les Entrées

Sh'hiwates de salades fines Marocaines 

220

Taktouka de poivrons

Carotte M'charmél aux épices de l'Atlas

Tomate M'aslaa au safran de Taliouine

Zaalouk d'aubergine relevé au piment d'oiseau

Betterave et pomme Granny Smith

Tomate cerise et petit oignon marinés au cumin

Briouates, sélection de triangles en feuilles de brick farcies, rafraichies d'un coeur de sucrine à l'huile d'argan de Souss 

220

Pastilla Mandarin Oriental, aux fruits de mer de la Baie de Dakhla 

330

Les Plats

Tagine de poulet fermier de Sidi Bouatman au citron confit et olives Mes'lalla

280

Tangia de loup de Méditerranée cuit lentement, haricot coco

330

Crevette d'Agadir et palourdes en tajine M'charmél comme à Fès


330

Souris d'agneau façon Mrouzia aux raisins secs et amandes

290

Couscous d'agneau de Taddart, Tfaya d'oignons caramélisés 

330

Tagine d'artichauts et petits pois de notre potager 

260

Desserts

Croustillant de chocolat Andora 70%	110
Confiture de lait, caramel au beurre salé, streusel aux amandes, glace chocolat	
Pastilla aux fruits rouges	110
Feuille de pastilla caramélisée, crémeux de yaourt, sorbet au citron confits salé	
Tropical	100
Brunoise de fruits exotiques à la coriandre, crémeux de noix de coco, sorbet de mangue, sablé coco	
Mhancha aux amandes	100
Crème glacée à la fleur d'oranger	
Sélection de sorbets et glaces Maisons	

Tous nos desserts à base de chocolat sont réalisés à partir d'un cacao issu du Commerce Équitable

