

Pool Garden



INSPIRATIONS DE SAISON

ENTRÉES / STARTERS

Soupe de maïs, crème légère
à l'huile de truffe blanche
Corn soup, light cream with white truffle oil

⊗ 160 ♻️

Mesclun de salade
aux fruits et légumes croquants,
vinaigrette aux dattes Majhoul
*Mesclun salad with crispy vegetables
and fruits, dates vinaigrette*

⊗ 160 ♻️

Filet de rouget relevé au pistou sur
une tarte fine d'oignon façon pissaladière
*Red mullet filet
with pesto on a thin onion tart*
240

PLATS / MAIN COURSES

Risotto acquerello crémeux aux cépes,
copeaux de parmesan (D)
*Creamy acquerello risotto with ceps and
parmesan shavings (D)*

260 ♻️

Homard bleu d'Essaouira, sa bisque et gratin
de coquille (D) (S) (E)
*Essaouira blue lobster, Lobster bisque
gratinated « coquille » pasta (D) (S) (E)*
420

Côte de veau en croute d'herbe, mousseline
de topinambour (D)
*Herbs crusted veal chop
Jerusalem artichoke mousseline (D)*
320

DESSERTS

Tagine de poire et Rass El Hanout (D)(E)
Pear tagine with Rass El Hanout (D)(E)
320

⊗ GLUTEN-FREE/SANS-GLUTEN - ♻️ VEGETARIAN/VEGETARIEN
(D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS - (E) EGG/OEUF
(S) SEAFOOD/FRUITS DE MER

PRICES IN MOROCCAN DIRHAM, SERVICE AND TAXES INCLUDED.
THE RESTAURANT DOES NOT ACCEPT FOREIGN CURRENCIES