



SHIRVAN

*SEASONAL VOYAGE
BY
CHEF AKRAME*



AMUSE BOUCHES

Pizzetta à la pâte filo, crème fraîche, avocat, olive verte
Pizzetta with filo pastry, crème fraîche, avocado, green olive

Sardines tempura, mayonnaise au chermoula, citron vert
Tempura sardines, chermoula mayonnaise, lime

ENTRÉES

Sashimi de saumon mariné au raz el hanout, légumes croquant, œufs de saumon en pickles,
sauce leche de tigre à la fleur d'oranger
*Marinated salmon sashimi with raz el hanout, crunchy vegetables, pickled salmon roe,
leche de tigre sauce scented with orange blossom*

Briouate de volaille et fruits secs, sauce césar, salade frisée et herbes
Chicken briouate and dried fruits, caesar sauce, frisée salad and herbs

PLATS

Couscous de homard grillé, crevettes pochées, légumes du potager, bisque au géranium
Grilled lobster couscous, poached shrimp, vegetables from our garden, geranium bisque

Tajine de filet de boeuf wagyu, pomme de terre au safran, pruneau, jus de viande
Wagyu beef fillet tagine, saffron potato, prune, beef jus

DESSERT

Pâte brioche roulé avec amlou et cannelle, glace aux amandes grillées, sauce caramel
Amlou and cinnamon brioche dough roll, toasted almond ice cream, caramel sauce

MAD 1150 personne

MAD 1150 per person

*Notre menu est élaboré à partir des ingrédients les plus fins de saison et peut varier selon les arrivages.
Our menu is crafted to reflect the finest seasonal ingredients and may vary based on availability.*



MANDARIN ORIENTAL
MARRAKECH