



DANS LES SPHERES EXQUISES DE LA GASTRONOMIE, JACQUES RUIVO SE DISTINGUE AVEC UNE ELEGANCE SANS PAREILLE, FORGEE PAR QUINZE ANNEES D'UNE EXPERTISE INEGALEE. IMPREGNE DES ENSEIGNEMENTS DU VENERABLE JACQUES CAGNA, IL INSUFFLE A CHAQUE CREATION UNE PERSPECTIVE SINGULIERE, ELEVANT AINSI L'ART CULINAIRE A DE NOUVEAUX SOMMETS. UN NOUVEAU CHAPITRE S'INSCRIT EN 2008 DANS SON PARCOURS ALORS QU'IL PREND SES QUARTIERS DANS UN LIEU EN PLEINE METAMORPHOSE, OFFRANT UNE VUE MAJESTUEUSE SUR L'ADMIRABLE ABREUVOIR DE MARLY.

LE PERIPLE GASTRONOMIQUE DU CHEF JACQUES RUIVO EVOQUE UN DEBUT PRECOCE, DES 14 ANS, LORSQUE SA PASSION POUR LES PLAISIRS CULINAIRES S'EVEILLA. DE CETTE PASSION NAQUIT UN MAITRE DANS L'ART DES GIBIERS, CAPABLE DE MAGNIFIER LES DELICES DU CHEVREUIL ET DU FOIE GRAS EN TERRINE, TOUT AUTANT QUE LE LIEVRE DE BEUCE A LA ROYALE. IL IMPRIME EGALEMENT SA SIGNATURE PERSONNELLE A DES METS TELS QUE LES NOIX DE SAINT-JACQUES ET LE BAR, INFUSES DE POIVRE ET NAPPES D'UNE DIVINE SAUCE AU BEURRE BLANC.

JACQUES RUIVO INCARNE LA SAGA D'UN JEUNE PRODIGE AYANT ERIGE SA PASSION EN METIER ET DEvenu L'UN DES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE NOCTURNE LES PLUS PRISES A MARRAKECH. CHAQUE PLAT EST UNE VERITABLE ŒUVRE D'ART, NARRATRICE DE SON VOYAGE CULINAIRE D'EXCEPTION AU PALAIS DAR SOUKKAR.



Menu 590 DHS

ENTREES

LE TARTARE EXOTIQUE AUX LEGUMES FONDANT ET CROUSTILLANTS A LA FLEUR D'ORANGER

EXOTIC TARTARE WITH TENDER AND CRISPY VEGETABLES WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

GUACAMOLE ET TORTILLAS AUX EPICES

GUACAMOLE AND SPICED TORTILLAS

SALADE DE POULET THAI AUX NOUILLES CROUSTILLANTES

THAI CHICKEN SALAD WITH CRISPY NOODLES

LES CLASSIQUES NEMS CROUSTILLANTS

AU POULET / CREVETTES / VEGETARIENS

THE CLASSIC CRISPY SPRING ROLLS WITH CHICKEN / SHRIMP / VEGETARIAN

LA MAGIE DE NOS SALADES MAROCAINES

CAROTTE A LA CHERMOULA, ZAALOUK, TAKTOUKA, ET LEGUMES DE SAISON

THE MAGIC OF OUR MOROCCAN SALADS CARROT WITH CHERMOULA, ZAALOUK, TAKTOUKA AND SEASONAL VEGETABLES

DELICIEUSE SELECTION DE BRIOUATES MAROCAINES

POULET, VIANDE HACHEE, MINI MHANCHA AU FROMAGE, SAUMON ET CIGARE FROMAGE

DELICIOUS SELECTION OF MOROCCAN BRIOUATES CHICKEN, MINCED MEAT, MINI CHEESE MHANCHA, SALMON AND CHEESE CIGAR

LA TRADITIONNELLE PASTILLA DE POULET AUX AMANDES

THE TRADITIONAL CHICKEN PASTILLA WITH ALMONDS

PLATS

LASAGNE DE BOEUF A LA PROVENCALE GRATINEE A LA TRUFFE

PROVENCAL-STYLE BEEF LASAGNA GRATINATED WITH TRUFFLE

TAGLIATELLE CREMEUSE AU SAUMON

CREAMY SALMON TAGLIATELLE

WOK DE POULET CROUSTILLANT AU BASILIC THAI

RIZ BASMATI

CRISPY THAI BASIL WOK CHICKEN BASMATI RICE

WOK DE FILET DE BOEUF FACON THAI, BASILIC CHILI SAUCE HUITRES

THAI STYLE BEEF LETTUCE WOK, BASIL CHILI SAUCE OYSTERS

TAJINE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES MESLALLA

LA RECETTE SECRETE DE LATIFA

CHICKEN TAGINE WITH CANDIED LEMONS AND MESLALLA OLIVES, LATIFAS SECRET RECIPE

TAJINE DE KEFTA AUX OEUFs

KOFTA TAGINE WITH EGGS

BALLOTINE DE POULET FERMIER AUX CHAMPIGNONS ASPERGE

ROTIE CROUSTILLANT A LA FIGUE

FREE-RANGE CHICKEN BALLOTINE WITH CRISPY ROASTED ASPARAGUS AND FIG MUSHROOMS



FORMULE MENU INCLUANT UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX



Menu 690 DHS

ENTREES

SALADE DE RIZ ET CREVETTES PARFUMÉES AU BASILIC
RICE AND SHRIMP SALAD FLAVORED WITH BASIL

**LA BURRATA CREMEUSE FRAMBOISE, TOMATES CERISES AU
BASILIC ET BALSAMIC AU MIEL**
CREAMY RASPBERRY BURRATA, CHERRY TOMATOES WITH BASIL AND HONEY BALSAMIC

**MHANCHA DE SAUMON FUME ET POIREAUX A BASE DE
PATE FEUILLETEE**
MHANCHA OF SMOKED SALMON AND LEEKS MADE FROM PUFF PASTRY

**TARTARE DE LOUP BAR A LA FRAMBOISE GUACAMOLE
AU PIMENT D'ESPELETTE CREME A L'HUILE DE BASILIC**
SEA BASS TARTARE WITH RASPBERRY GUACAMOLE WITH ESPELETTE PEPPER CREAM WITH BASIL OIL

**LA TRADITIONNELLE PASTILLA AUX FRUITS DE MER
EPICÉE A LA CHERMOULA**
THE TRADITIONAL SEAFOOD PASTILLA SPICY WITH CHERMOULA

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE, CROUSTILLANT DE PARMESAN
ITALIAN BEEF TARTARE, CRISPY PARMESAN

ASSORTIMENT SUSHIS 12P
SUSHIS ASSORTMENT 12P

PLATS

LE FILET DE BOEUF WELLINGTON
PUREE A L'ANCIENNE SAUCE PERIGUEUX
BEEF FILLET WELLINGTON OLD-FASHIONED MASH WITH PERIGUEUX SAUCE

ST PIERRE ROTI
PUREE DE PATATE DOUCE A L'HUILE A LA VANILLE, BOURBON VIERGE EXOTIQUE, JUS AUX THYM
ROASTED ST PIERRE SWEET POTATO PUREE WITH VANILLA OIL, EXOTIC VIRGIN BOURBON, THYME JUICE

SOURIS D'AGNEAU FACON TANJIA
TANJIA STYLE LAMB SHANK

COUSCOUS ROYAL
ROYAL COUSCOUS

TAJINE DE BOEUF AUX PRUNEAUX
FRUITS SECS, ET POIRE POCHEE A LA FLEUR D'ORANGER
BEEF TAGINE WITH PRUNES DRIED FRUITS, AND POACHED PEAR WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

TAJINE DE POISSONS A LA CHERMOULA
FILET DE BAR MARINE A L'AIL ET PERSIL, BOUZROUG ET CREVETTES
FISH TAGINE WITH CHERMOULA SEA BASS FILLET MARINATED WITH GARLIC AND PARSLEY BOUZROUG AND SHRIMP

**PAVE DE SAUMON ROTI AU VERT ASPERGES EPINARDS ET
BROCOLIS SAUCE HOLLANDAISE**
ROASTED SALMON STEAK WITH GREEN ASPARAGUS, SPINACH AND
BROCCOLI WITH HOLLANDAISE SAUCE

RISOTTO CREMEUX A LA TRUFFE NOIRE
CREAMY BLACK TRUFFLE RISOTTO

SELECTION DU CHEF 24PC, SUSHIS MIXTES
CHEF'S SELECTION 24 PC, MIXED SUSHI

PARMENTIER DEPAULE D'AGNEAU A LA TRUFFE
LAMB SHOULDER PARMENTIER WITH TRUFFLE

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR

DESSERTS

**LE BAVAROIS AU CAFE FLAQUE AU CHOCOLAT DACQUOISE CROUSTILLANT
CAMEL BEURRE SALE**

COFFEE BAVAROIS CHOCOLATE PUDDLE DACQUOISE CRISPY CAMEL SALTED BUTTER

MACARON AUX FRUITS ROUGES CREME LITCHI, PARFUMEE A LA ROSE

MACARON WITH RED FRUITS AND LYCHEE CREAM, FLAVORED WITH ROSE

LA PANNA COTTA EXOTIQUE, BISCUIT SALE, GELE DE MANGUE

EXOTIC PANNA COTTA, SALTY BISCUIT, MANGO JELLY

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS, CREME GLACEE A LA VANILLE

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS, VANILLA ICE CREAM

SPHERE AU CHOCOLAT, CREMEUX COCO MANGUE

CHOCOLATE SPHERE, CREAMY COCONUT MANGO

FONDANT CHOCOLAT NOIR

DARK CHOCOLATE FONDANT

FONDANT PISTACHE

PISTACHIO FONDANT

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

BIRTHDAY CAKE

THE OU CAFE GOURMAND

GOURMET TEA OR COFFEE

Là où vit la magie ...