



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MAROCAINE

AL MOUKABILATE

Harira Fassia, Dattes mejhoul, Chebbakia et œuf de caille à croquer
250 MAD

Pastilla végétarienne, Pistache, Zeste de citron vert
250 MAD

Gambas façon chermoula, Salade de poivrons grillés et herbes fraîches
290 MAD

Assortiments de briouates et salade croquante
260 MAD

Pastilla de poulet à la pomme et cannelle
290 MAD

M'hancha façon Palais Ronsard
310 MAD

AL ATBAK

Tagine de légumes berbère avec pistils de safran et citron confit
310 MAD

Couscous aux sept légumes, Jarret de bœuf et merguez
420 MAD

Tagine de poulet fermier traditionnel au citron confit et olives
450 MAD

Daurade royale cuite à l'étouffée, olives mauves, pomme de terre et cèleri
500mad

Épaule d'agneau confite trente heures à basse température, couscous aux sept légumes
(à partager 550 MAD / Personne)



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

AL HALAWIYATE

LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES MAROCAINES - 150 MAD

Cornes de gazelle, Ghrouyba au cacao,
Ghrouyba aux amandes, Fekkas, Nougat aux
pistaches d'iran, Rosalina aux fleurs, Sablé
prestige, Datte au caramel, Boule de coco,
Petit four aux amandes

PASTILLA AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER - 130 MAD

Feuille de brique, Crème, Crumble et écume
à la fleur d'oranger, Pistaches d'iran, Lait
à la fleur d'oranger

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE - 110 MAD

Suprêmes d'oranges, amandes caramélisées,
gelée d'orange, granité à l'orange et au
gingembre, écorces d'orange et de dattes, écume
d'orange, cannelle



RELAIS & CHATEAUX



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MÉDITERRANÉENNE

NOS ENTRÉES

L'ARAIGNÉE DE MER – 310 MAD

Salade d'araignée, avocat, pamplemousse, écumes de pommes verte-fenouil

LE POTIMARRON – 250 MAD

Mousse de potimarron, jaune d'œuf confit au romarin, praliné de pépin de courge

LENTILLES VERTES DU PUY – 270 MAD

Lentilles vertes du Puy cuit au petit salé, œuf poché

LE FOIE GRAS – 330 MAD

Raviolis de foie gras au café, voile de maïs aux effluves de noisettes torréfiées, jus de volaille corsé

LA LANGOUSTINE – 360 MAD

Langoustines rôties aux châtaignes, endives fondue, écume de lard fumé

DE NOS CÔTES ATLANTIQUES

TURBOT D'ATLANTIQUE – 510 MAD

Turbot cuit en écailles d'amandes, coco de paimpol, cèpes de l'Atlas en persillades, écume de champignons de sous-bois

LA SOLE PETIT BATEAU – 550 MAD

Sole petit bateau cuite façon meunière, purée de pomme de terre onctueuse

DE NOS TERRES

LE BLACK ANGUS – 850 MAD

Entrecôte(300gr) black Angus maturée 30 jours, gratin dauphinois à la truffe noire, sauce au poivre et whisky

NOS SPÉCIALITÉS

LE LOUP SAUVAGE À PARTAGER - 850 MAD / Personne

Loup cuit en croute de sel, risotto au parmesan, sauce vierge

LE POT-AU-FEU À PARTAGER – 490 MAD / Personne

Paleron de bœuf, queue de bœuf, os à moelle, légumes d'hiver cuit dans un bouillon de pot au feu, sauce gribiche

LES RAVIOLIS NIÇOIS – 450 MAD

Raviolis maison farcies à la daube de bœuf



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

NOS GOURMANDISES MEDITERRANEENNES

LA NOISETTE DU PIÉMONT – 170 MAD

Le succès praliné à la noisette du Piémont

LA POIRE WILLIAMS – 160 MAD

Poire Williams pochée, mousseline à la noisette,
crumble, feuille dentelle

LE MILLE-FEUILLE – 180 MAD

Feuilletage express au cacao, crémeux chocolat,
grué torréfié

LA TARTE – 170 MAD

Pomme lentement confite au caramel beurre salé,
pâte feuilleté caramélisé, crème épaisse à la vanille

LE CHOCOLAT – 180 MAD

Soufflé chocolat, insert praliné pistache



RELAIS & CHATEAUX