



# Carte Hivernale

## - Les Entrées -

Le poireau vinaigrette aux effluves de foin, jaune d'œuf confit, condiment échalote.	220 MAD
Tarte hivernale aux champignons, œuf Passard à la truffe.	270 MAD
La barigoule d'artichaut remis au goût du jour.	280 MAD
L'asperge blanche, œuf sabayon, tartare d'asperge à la ciboulette, sorbet huile d'olive de l'Atlas.	290 MAD
Salade crabe façon Ronsard.	310 MAD
La raviole de homard déstructurée, consommée aux effluves de badianes.	320 MAD

## - Les Plats -

La sole petit bateau en ballotine cuite en basse température, petit pois à la française.	390 MAD
Magret de canard rôti au miel de thym, Parmentier de cuisse de canard confite à l'huile d'olive.	420 MAD
Coquelet cuit en croûte de pain, légumes d'hiver confits, jus de poulet au foie gras truffé.	450 MAD
La bouillabaisse provençale.	450 MAD
Filet de bœuf rôti et fumé au bois de hêtre, polenta crémeuse, cèpes persillés.	450 MAD
Le loup en croûte de sel, risotto petit pois-citron vert, jus de bisque corsé.	700 MAD

## - Les Desserts -

La noisette en trompe l'œil.	180 MAD
Raviolis déstructurés aux grués de cacao.	180 MAD
Crèmeux mandarine, poivre de timut et meringue.	180 MAD
Tarte soufflée cœur coulant au chocolat, siphon vanille brûlée.	180 MAD
Voyage autour de la truffe.	230 MAD



## Carte Marocaine

### - Les Entrées -

Harira fassia, dattes Medjoul, chebakia et œuf de caille à croquer.	230 MAD
Chorba aux légumes.	250 MAD
Notre sélection de salades fines marocaines.	250 MAD
Gambas façon Chermoula, salade de poivrons grillés et herbes fraîches.	250 MAD
Assortiment de briouates et salade croquante.	260 MAD
Pastilla de poulet à la pomme et cannelle.	260 MAD

### - Les Plats -

Tajine de légumes berbère Safran pistil et citron confit.	310 MAD
Couscous aux 7 légumes et jarret de bœuf.	390 MAD
Tajine de poulet fermier traditionnel au citron confit et olives.	450 MAD
Daurade royale cuite à l'étouffée aux olives mauves pomme de terre et céleri.	500 MAD
Tajine de bar sauvage à la chermoula, légumes fondants.	650 MAD
Epaule d'agneau confite 30 heures à basse température, couscous de blé aux 7 légumes.	750 MAD

### - Les Desserts -

Notre sélection de fines pâtisseries marocaines maison.	180 MAD
Pastilla au lait et à la fleur d'oranger.	180 MAD
Salade d'orange à la cannelle.	180 MAD