

MOGADOR

crostillant van gamba met een frisse houria salade

BAHRIA

coquille st. jaques uit de oven met een peper-mango marinade en arganolie

MILLE FEUILLE D'ATLAS

tompoes van geitenkaas en vijgen, met avocado en sinaasappeldressing

BRIK A L'OEUF

brickdeeg gevuld met gekonfijte tonijn, kappertjes, peterselie en kwartelei

CHAHRAZAD

gekonfijte artisjokkenhart met oerbiet, zoete tomaat en marokkaanse truffelolie

B'ASTILLA

flodeeg gevuld met kip, gekarameliseerde ui, rozijnen, kaneel en amandelen

HOOFDGERECHTEN**KAROUS**

pittige zeebaarsfilet uit de oven met couscous, pompoen, kikkererwten en saffraanboter

TAGINE D'AGNEAU

gestoofde lamsschouder met ras-elhanout, sperziebonen, amandelen, pruimen en koriander

LE CASSEROLE DU PECHEUR

gestoofde kabeljauwfilet en gamba, puntpaprika, bosui en noisette aardappel

CONFIT MAISON

gekonfijte eendenbout met een puree van zoete aardappel en kaneelsaus

COUSCOUS MECHOUI

couscous met verschillende soorten gegrild vlees, groenten, dadels en amandelen

COUSCOUS SEPT LEGUMES

couscous met 7 verschillende groenten

DESSERTS**HADIA**

frito van marsepein met honing en huisgemaakte dadelijfs

CRÈME BRÛLÉE

crème brûlée met steranijs, huisgemaakte yoghurtijs en roodfruit

ARHAM

chocolade -dadeltaart met een bosvruchtensorbet