

MENU

Entrée, Plat, Dessert

250 MAD

*Hors Huîtres Homard & Langouste

ENTRÉES

Duo de briouattes et leur garniture
65, 00 MAD

Tartare d'avocats et tomates & leurs doigts de Fatima au fromage
65, 00 MAD

Symphonie de salades fines marocaines
60, 00 MAD

Risotto aux champignons et safran de Taliouine
70, 00 MAD

6 huîtres de Oualidia (commande 24h à l'avance)
180, 00 MAD

LES PÂTES

Pâtes du Chef
110, 00 MAD

Pâtes au pesto du jardin
110, 00 MAD

LES POISSONS

Poisson du jour (grillé ou à la crème), riz au safran & légumes sautés
180, 00 MAD

Filet de mérrou au four, sauce vierge, écrasé de pommes de terre et tomate de la région rôtie et
parfumée au thym et à l'huile d'Argan
180, 00 MAD

Langouste ou Homard de la baie d'Agadir
grillé ou poché aux herbes de l'Atlas*
110, 00 MAD / 100 gr

* (commande 24h à l'avance)

LES VIANDES

Entrecôte de boeuf (+/- 300gr), beurre aux herbes du jardin, légumes sautés, frites
170, 00 MAD

Emincé de poulet aux champignons, légumes sautés
140, 00 MAD

PLATS MAROCAINS

Tajine de bœuf aux pruneaux et amandes*
160, 00 MAD

Tajine de poulet aux olives et citron confit*
120, 00 MAD

Tajine de kefta et son oeuf moelleux (30 min)
100, 00 MAD

Tajine de légumes du marché (30 min)
85, 00 MAD

Pastilla de poulet à la façon du Chef, accompagnée de sa salade*
160, 00 MAD

Couscous d'orge au boeuf, tfaya et légumes*
160, 00 MAD

* (commande 24h à l'avance)

Prix TTC - Service inclus

DESSERTS

Coupe de glace
40, 00 MAD

Dame blanche
60, 00 MAD

Moëlleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille
60, 00 MAD

Ananas rôti au poivre, boule de glace ananas
70, 00 MAD