



## Carte du diner

### *Dinner Menu*



#### Entrées / Starters

**Gaspacho de tomate andalouse, pain toasté au brocciu de chèvre et fine julienne de Serrano**  
*Andalusian tomato gazpacho, toasted bread with brocciu goat cheese, sliced serrano ham*

**Langoustines panées, purée de topinambours et fenouil confit**  
*Breaded scampis, Jerusalem artichokes' purée and candied fennel*

**Foie gras de canard pôlé, pommes et coings rôtis, jus à la grenade**  
*Pan fried duck foie gras, roasted apple and quince, pomegranate sauce*

**Ravioles de gambas et mangue au citron vert, crème de coco au curry**  
*Raviolis of gambas with mango and lime, coconut cream with curry*

**Risotto aux cèpes du Rif et cœurs d'artichauts**  
*Risotto with Rif Mountain's ceps and hearts of artichokes*

**Tarte tatin de tomates sucrées-salées, jben à la coriandre**  
*Sweet and salty tomatoes tatin pie, soft cheese with coriander*

**Bissara de pois chiche au cumin et huile d'olive**  
*Chickpea's bissara with cumin and olive oil*





Plats / Main courses

**Filet de bœuf grillé, fondant de pommes de terre et poireaux truffé**  
*Grilled beef tenderloin, truffled tender potatoes and leeks*

**Carré d'agneau rôti et gratiné aux épices, purée de petits pois**  
*Roasted rack of lamb with spices, pea's purée*

**Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'anis, carottes fondantes aigres douces**  
*Pan fried scallops in anise butter, sweet and sour tender carrots*

**Filet de bar rôti, méli-mélo de tomates cerise et fenouil confits à l'huile d'olive**  
*Roasted sea bass filet, cherry tomatoes and fennel candied in olive oil*

**Sole grillée, pommes purée à l'huile d'olive, sauce vierge au citron confit**  
*Grilled sole, potatoes purée with olive oil, preserved lemon sauce*

**R'fissa de coquelet fermier aux lentilles et fèves**  
*Free range cockerel R'fissa with lentils and broad beans*

**Souris d'agneau façon Mrozia (amandes et oignons confits)**  
*Knuckle of lamb Mrozia way (with almonds and candied onions)*

**Pastilla aux fruits de mer**  
*Seafood pastilla*



Desserts

**Assortiment de fromages du terroir**  
*Local assorted cheese*

**Gaufres au jubilé de framboises, crème glacée à la vanille**  
*Waffles with raspberry jubilee, vanilla ice cream*

**Crème brûlée au café et cardamome, sablé au beurre salé**  
*Crème brûlée with coffee and cardamom, salted butter cookie*

**Soufflé au Grand Marnier**

**Tarte au chocolat noir et zestes d'oranges confits**  
*Dark chocolate pie with candied orange peels*

**Millefeuille aux pommes rôties, mousse caramel**  
*Roasted apple millefeuille, caramel mousse*

**Paris-Marrakech : chou au cacao et praliné amlou (huile argan et amandes)**  
*Paris-Marrakech: stuffed pastry with cocoa & amlou's praline (almonds with argan oil)*

**Macaron au citron confit**  
*Preserved lemon macaroon*

**Entrée, Plat et dessert..... 730.00 MAD**

*First course, main course and dessert.....730.00 MAD*

**Entrée et Plat ou Plat et dessert.....620.00 MAD**

*First course and main course or main course and dessert.....620.00 MAD*

---

**CAVE À CIGARES.....220 & 280 MAD (Partagas, Montecristo)**

