

L A T A B L E

Les entrées

Salade de haricots verts des Domaines, figues et noix d'Errachidia,
sardines d'Essaouira juste marinées

160 Mad



Ajo-blanc aux amandes de l'Atlas, homard de Oualidia,
avocat grillé et pêches à la coriandre fraîche

390Mad



Chicken pie au foie gras de canard,
pickles de légumes du moment

280 Mad

Poulpe de roche d'Agadir grillé au Binchotan, pois chiches au chorizo
de dinde, condiment aux pimientos del piquillo

320 Mad



Courgettes cuites et crues, marmelade courgettes,
olives vertes et citron confit

140 Mad



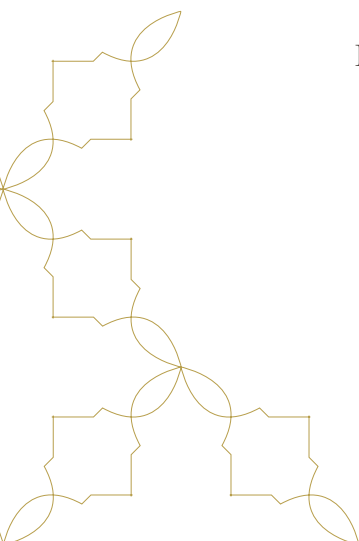
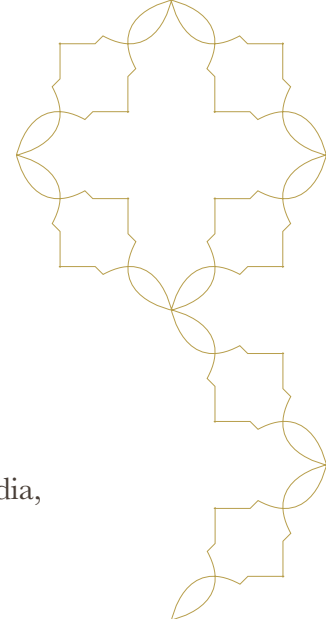
Langoustine de Tanger à la nacre, beurre aux agrumes,
jus de langoustine infusé au géranium

320 Mad



Caviar Kristal du lac des Mille Ilots,
condiments et blinis 30g 50g

1400 • 1800 Mad



L A T A B L E

Le principal

Le végétal

Steak de tomate « cœur de bœuf » au Binchotan,
ketchup épicé, herbes de notre potager

280 Mad



Les poissons et crustacés

Daurade de Sidi Ifni rôtie à l'espagnole,
condiment chimichurri

360 Mad



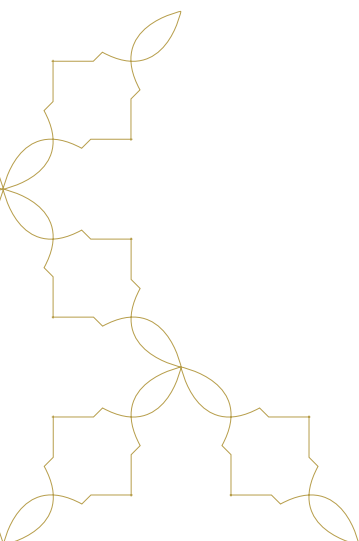
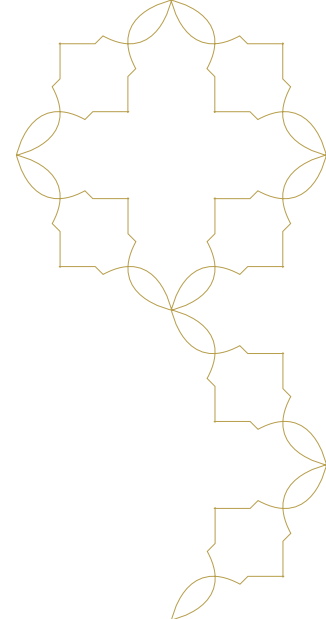
Pêche du jour meunière, sauce Grenobloise
aux câpres de Safi

380 Mad



Langouste rose de Dakhla grillée au barbecue,
beurre yuzu-kosho et estragon

950 Mad



L A T A B L E

Les viandes

Carré d'agneau des Domaines rôti aux épices Tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche

360 Mad



Côte de veau des Domaines, jus tomaté à l'ail et à la marjolaine

650 Mad



Poulet jaune des Landes fourré de brioche et d'herbes sous la peau, rôti au plat, jus gras

400 Mad

Pièce de bœuf d'Aubrac cuite sur la braise, tombée d'échalote au poivre Sarawak

950 Mad



Les garnitures

Purée de pommes de terre au beurre noisette

95 Mad

Frites de pois chiches au romarin

95 Mad

Tomate à la provençale

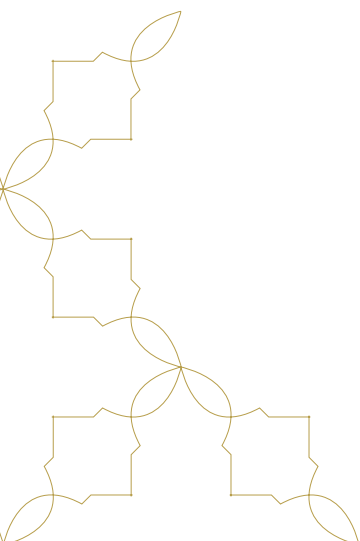
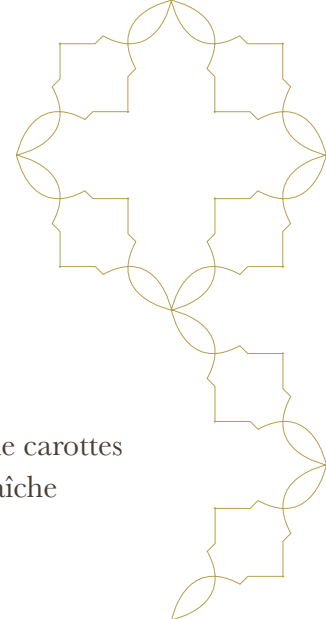
95 Mad

Pommes allumettes

95 Mad

Salade de saison

95 Mad



L A T A B L E

Menu Dégustation 1600 MAD

par personne

Chicken pie au foie gras de canard,
pickles de légumes du moment

Langoustine de Tanger à la nacre,
beurre aux agrumes, jus de langoustine infusé
au géranium

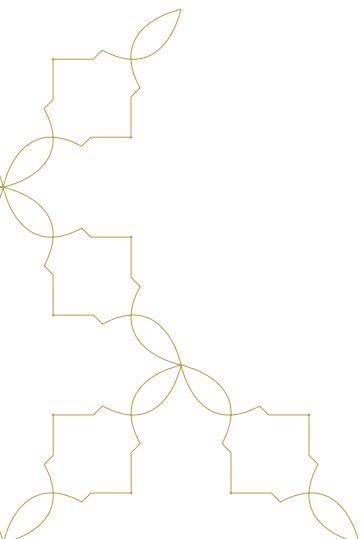
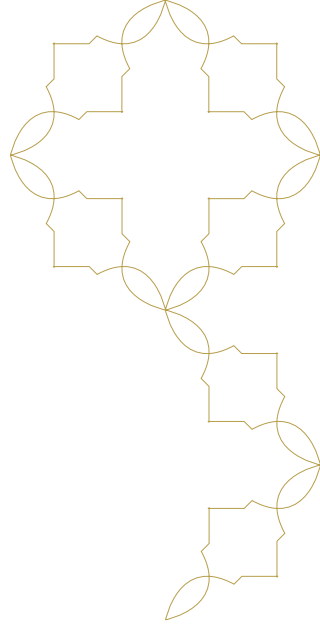


Daurade de Sidi Ifni rôtie à l'espagnole,
condiment chimichurri



Pièce de boeuf d'Aubrac cuite sur la braise,
tombée d'échalote au poivre Sarawak

Biscuit, coulant et croustillant, au chocolat
Araguani du Venezuela,
sorbet au chocolat



L A T A B L E

Les desserts

Millefeuille garni d'une crème au géranium
rosat et d'une compotée d'abricot
160 Mad

Pavlova à la figue et verjus, chantilly parfumée
à la rose du Dràa
160 Mad

Véritable baba imbibé au rhum,
crème montée à la cardamome
160 Mad

Biscuit, coulant et croustillant,
au chocolat Araguani du Venezuela, sorbet au chocolat
160 Mad

Pêche jaune, sablé huile d'olive,
feuilles de capucines
160 Mad



—
Sans gluten



—
Sans produits laitiers



—
Vegan



—
Produits locaux

