



## Dîner

Marocain

### Les entrées - Starters

#### Harira Marrakchia, dattes majhoul farcis aux noix, citron vert

A thick spicy, tomato-based soup with a fine pasta, Lentils, chickpeas, madjhoul dates stuffed with walnuts, lemon - **85 Dhs**

#### Sélection de fines salades Marocaines

Variety of Moroccan fine salads - **95 Dhs**

#### Trilogie de briouates aux saveurs des épices de la Médina

Trilogy of briouates flavored with local spices - **120 Dhs**

#### La traditionnelle pastilla au poulet, amandes et cannelle

Traditional chicken pastilla, almond & Cinnamon - **130 Dhs**

#### Pastilla fruits de mer au fondu d'emmental

Seafood pastilla with emmental cheese fondu - **140 Dhs**

### Les plats - Mains

#### Coquelet farci façon m'hamer, olives vertes dénoyautées

Stuffed cockerel m'hamer-style, pitted green olives - **160 Dhs**

#### Tagine de jarret de veau, compote noire et blanche, ananas rôti

Veal shank Tagin, white and black compote, roasted pineapple - **180 Dhs**

#### Tagine de gambas et lotte

Monkfish and prawn tagin - **190 Dhs**

#### Couscous Royal bio, pois-chiche et tfaya

Organic royal couscous with chickpeas and tfaya (Sweet cooked onions and raisins) - **190 Dhs**

#### Tangia de souris d'agneau, pomme grenaille

Lamb shank tangia, grenaille potatoes - **200 Dhs**

### Les desserts - Desserts

#### Nage de fruits frais à l'orange et cannelle

Fresh cut fruits with orange and cinnamon juice - **80 Dhs**

#### Le croustillant à la crème d'Amlou

The crispy of amlou cream - **90 Dhs**

#### M'hancha traditionnelle, glace à l'argan

Traditional m'hancha, argan ice cream - **90 Dhs**

#### Ardoise de dégustation des petits fours Marocains

Tasting slate of Moroccan petit fours - **90 Dhs**



## Dîner

International

### Les entrées - Starters

#### Délice de crustacés au gingembre façon bisque mousse de pastis

Ginger shellfish delight in bisque style, pastis mousse - **110 Dhs**

#### Antipasti maison à la burrata, filet de l'huile d'olive extra vierge, sauce pesto

Homemade antipasti, burrata, extra virgin olive oil, pesto sauce - **130 Dhs**

#### Salade détox - Detox salad

Quinoa, grains de chia, avocat, roquette, ananas, noix de cajou et oeuf de caille pochée  
Quinoa, Chia seeds, avocado, rocket salad, pineapple, cashew nuts and poached quail's egg - **140 Dhs**

#### Salade clé D'or - Clé D'or salad

Mesclun, saumon frais, saumon fumé, gambas, oeufs de truite, vinaigrette à la truffe.  
Mesclun, fresh salmon, smoked salmon, prawns, trout's roe, truffle vinaigrette - **150 Dhs**

### Les plats - Mains

#### Linguine aux fruits de mer, sauce blanche ou à la tomate

Linguine with seafood, white sauce or with tomato - **160 Dhs**

#### Suprême de poulet cuit à basse température, gratin de macaroni à la truffe

Chicken breast cooked at low temperature, macaroni and truffle gratin - **160 Dhs**

#### Pavé de saumon juste cuit laqué au miel, sauce à l'orange, endives braisées

Lacquered cooked salmon steak with honey, orange sauce, braised endive - **180 Dhs**

#### Filet de poisson sauvage du jour, sauce vierge au citron et fines herbes

Wild fish fillet of the day, virgin lemon and herbal sauce - **180 Dhs**

#### Entrecôte grillée, os à moelle, coeur de sucrine mariné, sauce au choix (Roquefort, poivre vert ou champignons)

Grilled entrecote, bone marrow, marinated lettuce heart, Select your sauce (Roquefort, green pepper or mushrooms) - **220 Dhs**

#### Tournedos rossini, jus corsé au cèpes et vin rouge

Rossini tournedos, strong cepe juice with red wine - **240 Dhs**

### Les desserts - Desserts

#### Le mi-cuit au chocolat à la mode, glace vanille

The half-baked chocolate, vanilla ice cream - **90 Dhs**

#### Pain perdu au caramel et beurre salé, glace pistache

Salty butter, caramel toast - **90 Dhs**

#### Ardoise de fromage variée

Varied cheese slate - **100 Dhs**