

*La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.
"Good food is the foundation of genuine happiness".*

A. Escoffier

POUR COMMENCER...

Caviar d'esturgeon « Kaviari » et ses condiments <i>Sturgeon caviar « Kaviari » and condiments</i>	Les 30 gr 1250 Les 50 gr 2050
Huitres N°2 de Dakhla, vinaigre de vin à l'échalote et pain de campagne <i>Dakhla oysters, shallot vinegar and country bread</i>	290
Tartare de saumon Norvégien, assaisonné de moutarde, céleri, pomme Granny-Smith et éclats d'orange croustillants <i>Norwegian salmon tartare with mustard, celery, Granny Smith and crispy orange flakes</i>	320
Pâté en croûte de veau, porc, foie gras, volaille et moutarde de Meaux, salade verte <i>Veal, pork, chicken and Foie Gras « pâté en croûte », mustard from Meaux, green salad</i>	290
Cassolette de palourdes gratinées au beurre d'ail, piment d'Espelette et coriandre <i>Baked clams with garlic butter, Espelette pepper and coriander</i>	330
Salade de homard bleu, vinaigrette corail et croustillant au poivre <i>Blue lobster salad, coral vinaigrette, pepper crisps</i>	450
Foie gras de canard poêlé, pressé de pomme golden servi tiède, jus tranché et herbes potagères <i>Seared duck Foie Gras, warm golden apple « pressé », jus and garden herbs</i>	380
Soufflé de chair d'araignée, aïoli et légumes croquants <i>Spider crab meat « soufflé », aioli and crunchy vegetables</i>	310
Velouté de potiron lié au mascarpone, noisettes torréfiées et truffe noire <i>Pumpkin « velouté » with mascarpone, roasted hazelnuts and black truffle</i>	390

SAVEUR DE LA MER

Turbot rôti sur l'arête, haricot Tarbais, tomate confite, ciboule et jus de volaille <i>Roasted turbot on the bone, Tarbais beans, tomato confit, spring onion and chicken jus</i>	470
Marmite de poisson et crustacés, petits légumes, riz basmati et sauce homardine <i>Fish and shellfish, small vegetables, basmati rice and lobster sauce</i>	450
Pavé de saumon confit aux épices Tandoori, compotée de poireaux et sauce à l'aneth <i>Salmon « pavé » confit with Tandoori spices, leek « compotée », dill sauce</i>	410
Bar de ligne rôti, légumes racines et sauce Matelote au vin rouge de nos terres <i>Roasted seabass, root vegetables, Matelote sauce with red wine</i>	490

SAVEUR DE LA TERRE

Filet de bœuf grillé, pommes frites « Mamounia » et sauce Bordelaise <i>Grilled beef filet, French fries « Mamounia » and Bordelaise sauce</i>	450
Entrecôte de bœuf Charolais grillée, pommes frites « Mamounia », Bordelaise (pour 2 personnes) <i>Grilled Charolais beef rib eye, French fries « Mamounia », Bordelaise (for 2 persons)</i>	1550
Selle d'agneau de l'Atlas farcie, mendiant, épaule braisée au thym en cromesquis <i>Stuffed saddle of Atlas lamb, « mendiant », lamb shoulder cromesquis with thyme</i>	430
Côtelette de veau de France rôtie, pâtes langues d'oiseaux façon risotto, sauce Diable <i>Roasted French veal chop, risotto-style bird tongue pasta, Diable sauce</i>	790
Poulet rôti de la région de R'hamna, pommes de terre et ail confit, sauce brune truffée (pour 2 personnes) <i>Roasted R'hamna chicken, potatoes and garlic confit, truffled sauce (for 2 persons)</i>	720

Rémy Carmignani
Chef de cuisine

Prix en dirhams
