

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

A. Escoffier

POUR COMMENCER...

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
Chair de crabe, salade de concombre et avocat, huile d'olive au citron <i>Crab meat, cucumber and avocado salad, olive oil and lemon dressing</i>	310
Saint-Jacques marinées au yuzu, radis rose, caviar d'aubergines et verveine <i>Yuzu marinated scallops, pink radish, eggplant caviar and verbena</i>	380
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>	390
Saumon à l'aneth, baies roses, raifort et huile d'olive parfumée au citron <i>Dill marinated salmon, pink peppercorn, horseradish and lemon flavored olive oil</i>	340
Salade sucrine, thon rouge mi-cuit, légumes croquants, vinaigrette parfumée à l'huile de noisette <i>Baby romaine, seared red tuna, crunchy vegetables, hazelnut oil scented vinaigrette</i>	280
Sot-l'y-laisse de poulet et figue rôtie au miel, fromage de chèvre, jus tranché et vinaigre de framboise <i>Honey roasted chicken oyster and fig, goat's cheese, jus and raspberry vinegar</i>	270
Tarte fine de tomates confites à l'huile de basilic, crème d'amandes torréfiées et herbes potagères <i>Thin tart of tomatoes, confit in basil oil, roasted almond cream, garden herbs</i>	290

SAVEUR DE LA MER

Aile de raie à la Grenobloise, croûtons dorés et écrasé de pommes de terre <i>Skate with capers, lemon and parsley, croutons and crushed potatoes</i>	390
Pavé de bar de ligne rôti, mille-feuille d'aubergines confites et tomates, jus de crustacés <i>Roasted seabass, confit eggplant and tomato mille-feuille, crustacean jus</i>	460
Cocotte de palourdes de Oualidia, curry vert, lait de coco, citronnelle, pommes frites maison <i>Pot of clams from Oualidia, green curry, coconut milk, lemongrass, homemade French fries</i>	450
Darne de saumon grillée, ravioles infusées de verveine fraîche et sauce Choron <i>Grilled salmon steak, verbena infused ravioli, Choron sauce</i>	440

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
Selle d'agneau de l'Atlas farcie, mendiants, épaule braisée au thym en cromesquis <i>Stuffed Atlas lamb saddle, « mendiants », braised lamb cromesquis with thyme</i>	410
Entrecôte de bœuf Charolais grillé, pommes frites « Mamounia » et sauce Bordelaise (pour 2 personnes) <i>Grilled Charolais beef rib eye, French fries "Mamounia" and Bordelaise sauce (for 2 persons)</i>	1550
Filet de veau du Limousin, asperges vertes et pomme paillasson, sauce aux morilles <i>Pan fried veal filet from Limousin, green asparagus, "paillasson" potato, morel sauce</i>	770
Suprême de volaille bio « R'hamna », artichaut farci au foie gras et sauce Diable <i>« R'hamna » organic chicken breast, duck liver stuffed artichoke and sauce Diable</i>	360

Rémy Carmignani
Chef de cuisine