

*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
Filet de maquereau confit à l'escabèche, anchoïade et tapenade d'olives vertes <i>Filets of Mackerel 'Escabeche', 'Anchoïade' and green olive tapenade</i>	290
Pâté en croûte de veau, canard, foie gras et truffe noire du Périgord, moutarde de Meaux et salade verte <i>Veal, duck and Foie Gras « pâté en croûte » with Perigord black truffle, mustard from Meaux, green salad</i>	390
Carpaccio de langoustines, gelée de tomate et sorbet harissa, pousse de céleri <i>Scampi carpaccio, tomato jelly, Harissa sorbet and young celery leaves</i>	460
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
Ris de veau d'origine française, rôti, purée lisse de haricots Tarbais, zestes de citron et salade de mâche <i>Roasted veal sweetbreads from France, Tarbais beans purée, lemon zest, lamb's lettuce</i>	620
Foie gras de Bouskoura cuit au torchon, pistache et brioche toastée <i>Bouskoura duck liver « au torchon », pistachio and toasted brioche</i>	420
Asperge blanche de saison, vinaigrette à la graine de moutarde et œuf dur <i>White asparagus, mustard seed vinaigrette and hard boiled egg</i>	320

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
Noix de Saint-Jacques à la plancha, fèves au pistou et vieux parmesan <i>Scallops 'à la plancha', fava beans seasoned with pesto, aged parmesan cheese</i>	420
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

Entrecôte de bœuf Charolais grillée, pommes frites « Mamounia » et sauce Bordelaise <i>Grilled charolais beef ribeye, French fries "Mamounia" and Bordelaise sauce</i>	790
Carré d'agneau d'origine française rôti, parmentier d'épaule confite aux gousses d'ail <i>Roasted rack of French lamb, confit lamb shoulder Parmentier with garlic</i>	840
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
Poulet bio « R'hamna » à la broche, son jus, cassolette de légumes printaniers (pour 2 personnes) <i>Roasted organic free range chicken, natural jus, spring vegetables (for 2 persons)</i>	780

Rémy Carmignani
Chef de cuisine