

TOUS LES PLATS CITÉS SUR CETTE CARTE
ONT ÉTÉ PENSÉS, CRÉÉS ET RÉALISÉS PAR YANNICK ALLENO,
ACCOMPAGNÉ SUR PLACE, PAR NOS CHEFS EXÉCUTIFS ET ASSISTANTS

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

dhs

HARIRA	250
Dattes Medjool de Tafilalt, chabakiyas et oeufs de caille à croquer	
SH'HIWATES, DÉLICE DE SALADES À LA MAROCAINE	450
Zaâlouk aubergine	
Betterave à l'orange	
Mechouia de poivrons	
Artichauts violets m'charmél	
Salade de lentilles et courge au cumin et coriandre fraîche	
Salade de pourpier, citron et olives du souk	
Salade de concombres au thym, écume de fleurs d'oranger	
BRIOUATES	450
Agneau et menthe	
Gambas m'charmél	
Épinards et fromage frais	
Poulet au miel et amandes torréfiées	
Rafraîchie d'un coeur de sucrine à l'orange et olives du souk	
RASS M'FOUAR EN DEUX SERVICES	500
Tête d'agneau à la vapeur et au cumin	
Cervelle et tomate fondue en tajine	
HOMARD BLEU D'OUALIDIA CUIT EN CARAPACE	800
Courgettes des jardins d'Agafay aux petits condiments,	
Sabayon citronné fleuré de cumin	
M'HAMSSA CUISINÉE EN TAJINE	350
Palourdes des côtes du Doukkala-Abda en persillade	
SEFFA MEDFOUNA DE VERMICELLES	350
Caille, coings et amandes torréfiées de Taroudant	

PASTILLAS

		dhs
PASTILLA AUX FRUITS DE MER	<i>pour deux personnes</i>	1.300
Salade de citron		
PASTILLA ROYALE AU PIGEON		500

POISSONS ET CRUSTACÉS

TANGIA DE DAURADE ROYALE AUX OLIVES MAUVES		650
Extraction céleri et pommes de terre safranées		
TURBOT EN DEUX SERVICES		750
Mquali, topinambours et olives mauves		
Kefta à la pulpe de tomate et oeufs de caille		
HOUT MAAMAR		550
TAJINE DE CREVETTES ROYALES ET HARICOTS BLANCS		1.400
FRUITS DE MER À LA ROYAL MANSOUR	<i>pour deux personnes</i>	3.900
Homard, langouste, crevettes royales et seiche de la baie de Dakhla		
Tajine de palourdes à la tomate		

VIANDES ET VOLAILLES

	dhs
TAJINE DE RIS D'AGNEAU Pois chiches, fleuré de cumin	520
TAJINE DE POULET ET CITRON CONFIT AU SEL DE MARIGHA Olives de Souss	450
ÉPAULE D'AGNEAU EN MÉCHOUI <i>pour deux personnes</i> Couscous complet aux sept légumes	1.200
TAJINE D'AGNEAU Coings à la cannelle et miel de fleurs d'oranger	600
TANGIA DE PIED DE BOEUF Haricots blancs et citron confit du jardin	500
TANGIA DE JARRET DE BOEUF MARRAKCHIA Motallat de pommes de terre aux pistils de safran de Taliouine	650

COUSCOUS

COUSCOUS DE BLÉ DUR ET COEUR DE BAR DE LIGNE Légumes fondants	650
COUSCOUS DE BLÉ DUR AUX CREVETTES ROYALES Semoule parfumée à la verveine	1.400
DCHICHA AU POULET M'COUMEN	450
COUSCOUS DE BLÉ DUR D'AGNEAU ET SEPT LÉGUMES	480
COUSCOUS COMPLET AUX SEPT LÉGUMES	300

DOUCEURS

dhs

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT 250
Fruits secs caramélisés

CHLADA DE FRUITS ROUGES 250
Délicate gelée de rose de la vallée du Dadès

PERLES D'ORANGE ROYAL MANSOUR 250
Dattes, menthe et cannelle

PALETS CHOCOLATÉS À L'HUILE D'ARGAN ET CITRON CONFIT 250
Crème glacée à l'amlou

PETITS GÂTEAUX POMME-CANNELLE 250
Élixir frappé au jasmin

NAKAHAT

Ce menu NAKAHAT signifie SAVEURS en Darija

POUR DÉBUTER

HARIRA

BRIOUATES

LE PRINCIPAL

TANGIA DE PIED DE BOEUF

OU

TAJINE DE POULET ET CITRON CONFIT AU SEL DE MARIGHA

OU

TAJINE D'AGNEAU

OU

M'HAMSSA CUISINÉE EN TAJINE

LA TOUCHE SUCRÉE

PETITS GÂTEAUX POMME-CANNELLE

OU

PALETS CHOCOLATÉS À L'HUILE D'ARGAN ET CITRON CONFIT

OU

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT

Ce menu vous est proposé au prix de 950 dhs par personne.

AAÏLY

Ce menu AAÏLY qui signifie le PARTAGE EN FAMILLE

SH'HIWATES, DÉLICE DE SALADES À LA MAROCAINE

PASTILLA ROYALE AU PIGEON

ÉPAULE D'AGNEAU EN MÉCHOUI

Couscous complet aux sept légumes

TAJINE DE POULET ET CITRON CONFIT AU SEL DE MARIGHA

PERLES D'ORANGE ROYAL MANSOUR

CHLADA DE FRUITS ROUGES

Ce menu vous est proposé au prix de 1500 dhs par personne.

IKTICHAF

Ce menu IKTICHAF signifie DECOUVERTE

SH'HIWATES, DÉLICE DE SALADES À LA MAROCAINE

HOMARD BLEU D'OUALIDIA CUIT EN CARAPACE

COUSCOUS DE BLÉ DUR ET COEUR DE BAR DE LIGNE

TAJINE DE CREVETTES ROYALES ET HARICOTS BLANCS

RASS M'FOUAR ET LA CERVELLE AVEC LES CONDIMENTS

TAJINE DE RIS D'AGNEAU

TANGIA DE JARRET DE BOEUF MARRAKCHIA

PERLES D'ORANGE ROYAL MANSOUR

PALETS CHOCOLATÉS À L'HUILE D'ARGAN ET CITRON CONFIT

Cette expérience vous est proposée au prix de 2200 dhs par personne.