

«CARTE CRÉÉE PAR YANNICK ALLENO,
CHEF DE CUISINE MARC LAHOREAU»

LES MISES EN BOUCHE

| | |
|---|-----|
| DÉLICATE GELÉE D'EXTRACTION TOMATE AU CUMIN Courgettes marinées au zaatar Chantilly de dattes fleurée de semoule et coriandre | 140 |
| COUSSINET D'HUITRES DE LA BAIE DE DAKHLA Salé aux grains de caviar Oscière Gold (10gr) | 900 |
| MINUTE DE LANGOUSTINE AUX RAVIOLES CROUSTILLANTES Navets fondants et pétales d'ail d'aomori Bouillon et expression de fanes | 380 |
| COURGE BUTTERNUT ÉTUVÉE À LA VANILLE ET CAFÉ* Mousse de pain fermenté aux graines salées | 220 |
| OEUF CONFIT SUR UNE LAITUE POÊLÉE CHOISY* | 160 |
| FINE TARTE IODÉE AUX COQUILLAGES ET AU CORAIL D'OURSIN Chantilly de cabillaud | 400 |
| CÉLERI RAVE CUIT EN PAPILOTTE* Arlettes de pomme de terre Chantilly à la noisette caramélisées | 180 |
| BONBONS DE TARTARE DE BOEUF ANGUS* Eclats de sésame noir Croquant de concombre aux feuilles de pimprenelle | 360 |
| FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AUX BAIES ROSES Céleri aigre-doux et gelée de grenade | 260 |

(*) Nous vous proposons de sublimer ces mises en bouche avec de la truffe blanche d'Alba 1gr - 200

LE PRINCIPAL

| | |
|---|------|
| TURBOT À L'OS À MOELLE, POMMES DE TERRE GRENAILLE* Tombée de pousse d'épinard | 1180 |
| DOS DE BAR À LA BÉARNAISE CORAILLÉE* Copeaux crus de cépes à la fleur de sel | 980 |
| LANGOUSTE PUCE DE LA BAIE D'OUALIDIA RÔTIE Poivre de sarawak, gel de navet et choux tendre | 1100 |
| AGNEAU DE L'AVEYRON ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE AU LAIT ÉPICÉ Semoule égrainée aux condiments et aux éclats de meringue | 940 |
| BOEUF WAGYU "GRADE 9" EN AIGUILLETES, ONIGIRI IODÉ Langues d'oursin et anguille fumée glacée Céleri rave en croute d'argile à la cuillère | 1600 |
| SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE EN CROÛTE DE PAIN* Carottes aux appétits, jus à la moutarde | 920 |

(*) Nous vous proposons de sublimer ces mises en bouche avec de la truffe blanche d'Alba 1gr - 200

L'EXCEPTION AU VERRE

| | |
|--|-----|
| EN BLANC | |
| 2008 CUVÉE TÊTE DE MURGER Patrick Javillier 15 cl | 560 |
| EN ROUGE | |
| 2007 CLOS SAINT DENIS GRAND CRU Domaine Terre d'Arômes 15 cl | 600 |
| MOELLEUX | |
| 2007 SAUTERNES Château Guiraud 10 cl | 375 |

LE FROMAGE

GAVOTTES AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE DOUIET 200
Noisettes et figues séchées, granité de dattes mejhoul

LA TOUCHE SUCRÉE

ÎLE FLOTTANTE AUX BAIES DE CASSIS
Coeur de figue rouge

LES DESSERTS

MOKA AU CAFÉ FORT 250
Dacquoise à la noisette

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 250
Glace à la vanille bourbon

BOGUE DE COCO MERINGUÉE EN SURPRISE 250

PAMPLEMOUSSE ROSE EN PETITES BOULES FONDANTES 250
Fine gelée aux zestes de pamplemousse

POIRE DOUCEMENT CUITE AU FOUR 250
Caramel filé et glace noix de pécan

RÉVÉLATIONS

DÉLICATE GELÉE D'EXTRACTION TOMATE AU CUMIN

Courgettes marinées au zaatar

Chantilly de dattes fleurée de semoule et coriandre

OEUF CONFIT SUR UNE LAITUE POÊLÉE CHOISY

SUPRÊME DE VOLAILLE DE SIDI BOU OTHMANE EN CROÛTE DE PAIN

Carottes aux appétits, jus relevé

ÎLE FLOTTANTE AUX BAIES DE CASSIS

Coeur de figue rouge

POIRE DOUCEMENT CUIE AU FOUR

Caramel filé et glacé à l'amlou

Ce menu vous est proposé pour l'ensemble des convives, 1.500 dhs par personne.

SPECIALITÉS CHOISIES POUR VOUS

CÉLERI RAVE CUIT EN PAPILOTTE

Arlettes de pomme de terre

Chantilly noisette caramélisées

2009 VDP BOUCHES DU RHÔNE «LE GRAND BLANC» DOMAINE REVELETTE - FRANCE

FINE TARTE IODÉE AUX COQUILLAGES ET AU CORAIL D'OURSIN

Chantilly de cabillaud

2007 VDP CÔTES CATALANES «VIEILLES VIGNES» DOMAINE GAUBY - FRANCE

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AUX BAIES ROSES

Céleri aigre-doux et gelée de grenade

2008 CHABLIS GRAND CRU LES CLOS DOMAINE PINSON - FRANCE

AGNEAU DE L'AVEYRON ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE AU LAIT ÉPICÉ

Semoule égrainée aux condiments et aux éclats de meringue

2008 COTEAUX DU LANGUEDOC «ROMANISSA» DOMAINE MATASSA - FRANCE

ÎLE FLOTTANTE AUX BAIES DE CASSIS

Coeur de figue rouge

BOGUE DE COCO MERINGUÉE EN SURPRISE

2012 MAURY «PLENITUDE» DOMAINE MAS AMIEL - FRANCE

Ce menu vous est proposé pour l'ensemble des convives, 1.900 dhs par personne.

Le chef sommelier et le chef de cuisine ont travaillé sur l'accord mets et vins de ce menu, 1.100 dhs (8 cl. par verre) par personne.

L'EXPÉRIENCE

Ces quelques mots ont été écrits de la main du chef Yannick Alleno afin de vous présenter cette expérience unique

YANNICK ALLENO

ÉMOTION

EXTRACTION

SUR - MESURE

QUINTESSSENCE

SURPRISE

FERMEZ LES YEUX

Cette expérience est proposée à 3200 dhs par personne pour l'ensemble de la table