

LES ENTRÉES:

Croustillant de truite fumée, poireau fondant, chutney : mangue et menthe	150
<i>Crispy smoked trout, soft leek, mango & mint chutney</i>	
Bonbon de poulpe, mangue et avocat, sauce sésame	150
<i>Avocado and mango stuffed Octopus candy (GF) (DF)</i>	
Aubergine fumée, pois chiche croustillant et chèvre frais, sauce coco	130
<i>Smoked eggplant, crispy chickpeas and fresh goat cheese, coconut sauce (V) (GF)</i>	
Dôme de légumes fumés sucré salé, pesto crémeux	120
<i>Sweet and savory smoked vegetable dome with creamy pesto (V) (GF) (DF) (VG)</i>	
Autour de la tomate, comme sur la place Jamaâ El Fna بيض و مطيشة bid ô maticha	140
<i>Around tomato, as on Jamaâ El Fna square bid ô maticha (V) (DF)</i>	
La truffe en trompe l'oeil, gambas BBQ, champignon relevé, crème truffée	175
<i>A treat for the senses, BBQ prawns spicy mushroom, truffle cream</i>	
Tacos de gambas, mayonnaise harissa	165
<i>Shrimp tacos, Chili mayonnaise</i>	
BRIOATE DE POULET FUMÉ ET FROMAGE FRAIS	120
<i>Smoked chicken briouate, fresh cheese</i>	
Chou façon tarte aux champignons et foie gras, bisque de homard légère	190
<i>Savory tart-style chou with mushrooms and foie gras, light lobster bisque</i>	
LES PLATS :	
Pithiviers d'effiloché de bœuf façon tajine aux fruits secs, jus corsé	245
<i>Shredded beef pithiviers, tajine-inspired with dried fruits, rich jus</i>	
Alliance poulet fermier-canard, écume parfumée à la truffe	210
<i>Chicken and duck pairing, truffle-scented foam</i>	
Risotto de lentille au lait de coco	155
<i>Lentil risotto, coconut milk</i>	
Gyoza Zébrée de poulet et foie gras, oignon croustillant, Bouillon fumé	190
<i>Zebra Chicken and foie gras gyoza, crispy onion, smoked broth</i>	
Pastilla de gambas, vermicelle de légumes, sauce chermoula au pamplemousse	170
<i>Prawn pastilla, vegetable vermicelli, grapefruit chermoula sauce</i>	
Pastilla de canard, crème acidulée	160
<i>Duck pastilla, citrus cream</i>	
Gnocchi à la truffe et forestière aux champignons	185
<i>truffle gnocchi</i>	
Pastilla de vermicelle de légumes, voile d'orange, sauce herbacée	110
<i>Vegetable vermicelli pastilla, orange veil, herbaceous sauce (V) (DF) (VG)</i>	
Filet de bar, mousseline de Saint-Jacques, légumes rôtis, beurre blanc au safran	260
<i>Sea bass fillet, scallop mousse roasted vegetables, saffron butter sauce (V) (DF) (VG)</i>	

LES DESSERTS:

Pavlova rituel nomade, crumble chocolat amande, crème passion

90

Pavlova, almond chocolate crumble, passion fruit and raspberry cream

Fondant au chocolat, glace à la vanille

90

Chocolat fondant , vanilla ice cream

Le Citron à notre façon

90

Lemon , our way

Dessert en vitrine

90

TAKE ME TO
MARRAKECH



FOOD EXPERIENCE

