



MARRAKECH

مراكش ⵎⴰⵔⴰⵎⴰⵏ

31° 37' 48'' N, 8° 00' 00'' O

MAROC

LES ENTRÉES:

Croustillant de truite fumé, poireau fondant, chutney :mangue et menthe	90 MAD
<i>Crispy smoked trout , soft leek, mango & mint chutney (VG)</i>	
Bonbon de poulpe , mangue et avocat , sauce pomme miso	150 MAD
<i>Avocado and mango stuffed Octopus candy (GF) (DF)</i>	
Aubergine fumée, pois chiche croustillant et chèvre frais, sauce coco	130 MAD
<i>Smoked eggplant, crispy chickpeas and fresh goat cheese, coconut sauce (V) (GF)</i>	
Dôme de légumes fumés sucré salé , pesto crémeux	120 MAD
<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 MAD
<i>Around tomato, as on Jamaâ El Fna square بيض و مطيشة bid ô maticha (V) (DF)</i>	
La truffe en trompe l'oeil, gambas BBQ, champignon relevé ,crème truffée	175 MAD
<i>A treat for the senses ,BBQ prawns spicy mushroom, truffle cream</i>	
Tacos de gambas , mayonnaise harissa	165 MAD
<i>Shrimp tacos , Chili mayonnaise</i>	
BRIOUATE DE POULET FUMÈ ET FROMAGE FRAIS	120 MAD
<i>Smoked chicken briouate , fresh cheese</i>	
Chou façon tarte aux champignons et foie gras, bisque de homard légère	190 MAD
<i>Savory tart-style chou with mushrooms and foie gras, light lobster bisque</i>	
LES PLATS :	
Pithiviers d'effiloché de boeuf façon tajine aux fruits secs, jus corsé	245 MAD
<i>Shredded beef pithiviers, tajine-inspired with dried fruits, rich jus</i>	
Alliance poulet fermier-canard, écume parfumée à la truffe	210 MAD
<i>Chicken and duck pairing, truffle-scented foam</i>	
Risotto de lentille au lait de coco	155 MAD
<i>Lentil risotto , coconut milk</i>	
Gyoza Zébrée de poulet et foie gras, oignon croustillant , Bouillon fumé	190 MAD
<i>Zebra Chicken and foie gras gyoza, crispy onion, smoked broth</i>	
Pastilla de gambas, vermicelle de légumes, sauce chermoula au pamplemousse	170 MAD
<i>Prawn pastilla, vegetable vermicelli, grapefruit chermoula sauce</i>	
Gnocchi à la truffe et forestiere aux champignon	185 MAD
<i>truffle gnocchi</i>	
Pastilla de vermicelle de légumes, voile d'orange, sauce herbacée	110 MAD
<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 MAD
<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 MAD

Pavlova, almond chocolate crumble, passion fruit and raspberry cream

Fondant au chocolat, glace à la vanille

90 MAD

Chocolat fondant, vanilla ice cream

Le Citron à notre façon

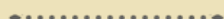
90 MAD

Lemon, our way

Dessert en vitrine

90 MAD

TAKE ME TO
MARRAKECH



FOOD EXPERIENCE

