



Végé Saveurs

Pour Commencer ✨✨

Chhiouate marocain

Moroccan Delights



Harira Marrakchia, dattes et chabakia

Traditional Harira soupe, dates and chabakia



En Suite ✨✨

Couscous aux sept légumes, "TFAYA", pois chiches et raisins secs



Couscous with seven vegetables, "TFAYA" chickpeas, and raisins

Pré-Dessert ✨✨

Truffe au chocolat au Ras El Hanout

Chocolate truffle with Ras El Hanout



Dessert ✨✨

Mhancha aux amandes, glace Amlou

Almond Mhancha, Amlou ice cream

Délices de Marrakech

Pour Commencer ✨✨

Chhiouates marocaines :

Courgette au citron confit, carotte meslala, zaalouke d'aubergine, tomate confite à la cannelle, concombre à la fleur d'oranger.

Moroccan Delights :

Zucchini with aged lemon, meslala carrot, eggplant zaalouk, tomato aged with cinnamon, cucumber with orange blossom.

Assortiment de briouates :

Fromage et épinard, Viande hachée à la menthe fraîche, Poulet vermicelle olive verte, Fruits de mer.



Selection of Briouates :

Cheese and spinach, Ground meat with fresh mint, Chicken with vermicelli and green olive, Seafood.

En Suite ✨✨

Jarret de bœuf au safran pur, citron et cumin beldi, semoule aux légumes du marché.

Beef shank with pure saffron, lemon, and organic cumin, vegetables couscous.

Ou / Or

Poulet fermier au miel et gingembre frais, poire confite au safran de Talouine, risotto de blé.

Free-range chicken with honey and fresh ginger, pear confit with Talouine saffron, wheat risotto.

Pré-Dessert ✨✨

Macaron aux dattes Mejhool

Mejhool Date Macaron



Dessert ✨✨

Plaisir d'Amlou

Amlou Delight



380 Dhs

480Dhs



Sésame
Sesame



Vegan
Vegan



Crustacés
Crustaceans



Poisson
Fish



Gluten / blé
Gluten/wheat



Lait
Milk



Œuf
Egg



Fruits à coque
Nuts



cacahuète
peanut

Escapade Gourmande

Pour Commencer ✨

Pastilla au poulet et amande torréfiée, poire confite à la cannelle.

Chicken and roasted almond pastilla, pear aged with cinnamon.



En Suite ✨

Épaule d'agneau méchoui, purée d'artichaut, petit pois et carotte mchammalé, semoule d'orge au raisin et amandes.

Roasted lamb shoulder, artichoke purée, peas and mchammalé carrot, barley couscous with raisins and almonds.



Ou / Or

Lotte vapeur au céleri et citron confit, fenouil à l'huile d'argan, épinard et olives meslala, jus d'oignon infusé à la verveine.

Steamed monkfish with celery and preserved lemon, fennel with argan oil, spinach with meslala olives, onion juice infused with verbena.

Pré-Dessert ✨

Dacquoise, mangue, coco, citron vert

Mango, coconut, and lime dacquoise

Dessert ✨

Pastilla au lait et aux amandes torréfiées

Milk and roasted almond pastilla



550 Dhs

Odysée des Épices

Pour Commencer ✨

Pastilla de fruits de mer au céleri-rave, épinards au citron confit, coulis de poivron rouge.

Seafood pastilla with celery, spinach with preserved lemon, red pepper coulis.



En Suite ✨

Daurade royale confit au tfaya salé, artichaut à l'huile d'argan, céleri-rave et échalote, nage à la chlorophylle de coriandre, riz au safran .

Royal sea bream fillet confit with salted tfaya, artichoke with argan oil, shallots, coriander chlorophyll broth, saffron rice.



Ou / Or

Souris d'agneau Mrouzia cuite à basse température, ananas rôti au ras el hanout, polenta de maïs aux fruits secs.

Slow-cooked Mrouzia lamb shank, roasted pineapple with ras el hanout, corn polenta with dried fruits.



Pré-Dessert ✨

Truffe au chocolat au Ras El Hanout

Chocolate truffle with Ras El Hanout



Dessert ✨

Pâtisserie marocaine

Moroccan Pastry



Assiette de fruits découpés

Sliced Fruit Plate

600 Dhs