



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MAROCAINE

AL MOUKABILATE

HARIRA FASSIA, DATTES MEJHOUL, CHEBBAKIA ET ŒUFS DE CAILLE
À CROQUER
250 MAD

PASTILLA VÉGÉTARIENNE, PISTACHES DE BRONTE, ZESTES DE
CITRON VERT
250 MAD

NOTRE SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES
250 MAD

M'HANCHA FAÇON PALAIS RONSARD
310 MAD

GAMBAS FAÇON CHERMOULA, SALADE DE POIVRONS GRILLÉS ET
HERBES FRAICHES
290 MAD

ASSORTIMENT DE BRIOUATES ET SALADE CROQUANTE
260 MAD

PASTILLA DE POULET À LA POMME ET CANNELLE
290 MAD

AL ATBAK

TAGINE DE LÉGUMES BERBÈRE AVEC PISTILS DE SAFRAN ET CITRON
CONFIT
310 MAD

COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES ET AU JARRET DE BŒUF ET
MERGUEZ
420 MAD

TAGINE DE POULET FERMIER TRADITIONNEL AU CITRON CONFIT
ET AUX OLIVES
450 MAD

DAURADE ROYALE CUITE À L'ÉTOUFFÉE, OLIVES MAUVES, POMME
DE TERRE ET CÉLERI
500 MAD

TANJIA MARRAKCHIA, BATBOUT AUX EFFLUVES DE CITRON CONFIT
600 MAD

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER, CONFITE TRENTE HEURES À BASSE
TEMPÉRATURE, COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES À PARTAGER
1100 MAD