



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MÉDITERRANÉENNE

NOS ENTRÉES

LA CHÂTAIGNE - 270 MAD

CAPPUCCINO DE VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, TARTINE DE PAIN
TOASTÉE AUX CÈPES DE L'ATLAS

L'ARAIGNÉE DE MER - 310 MAD

SALADE D'ARAIGNÉE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, MAYONNAISE,
ÉCUME DE POMME VERTES ET FENOUIL

LE CÈPE - 250 MAD

CÈPES SAUTÉS EN PERSILLADE, RAVIOLIS RICOTTA ET ÉPINARDS,
ÉMULSION AUX CHAMPIGNONS DE L'ATLAS

LA SAINT-JACQUES - 360 MAD

SAINT-JACQUES RÔTIS À LA PANCETTA, TOPINAMBOURS AU CAFÉ,
SAUCE VIERGE À LA NOISETTE DU PIÉMONT

LE FOIE GRAS - 340 MAD

TERRINE DE FOIE GRAS CUIT AU PORTO TAWNY ET AU COGNAC,
SALADE HIVERNALE AUX EFFLUVES DE TRUFFES, BRIOCHE TOASTÉE

DE NOS CÔTES ATLANTIQUES

LA BOUILLABAISSÉ - 600 MAD

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, SAINT-PIERRE, ROUGET, LOTTE,
GAMBAS ET MOULES

LE LOUP SAUVAGE - 700 MAD

LOUP-BAR CUIT EN CROUTE DE SEL, RISOTTO AU PARMIGIANO
REGGIANO, SAUCE VIERGE

LA LANGOUSTE DE DAKHLA À PARTAGER - 1100 MAD

LANGOUSTE DE DAKHLA FLAMBÉE AU COGNAC, LINGUINE À LA
BISQUE

DE NOS TERRES

LA VOLAILLE À PARTAGER - 900 MAD

POULET FERMIER TRUFFÉ CUIT EN COCOTTE AU FOUR,
PARMENTIER DE CUISSE CONFITE, JUS DE VOLAILLE AU PORTO
TAWNY

LE BŒUF - 490 MAD

FILET DE BŒUF RÔTIE AUX HERBES DE PROVENCE, CÈPES
PERSILLÉS, POLENTA CRÉMEUSE À LA TRUFFE

L'AGNEAU D'ESSAOUIRA - 490 MAD

FILET D'AGNEAU CUIT EN CROUTE DE FEUILLETAGE, ASPERGES
VERTES GRILLÉES, CONDIMENT AU CITRON CONFIT