



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MÉDITERRANÉENNE

NOS ENTRÉES

L'ARAIGNÉE DE MER – 310 MAD

Salade d'araignée, avocat, pamplemousse, écumes de pommes verte-fenouil

LE POTIMARRON – 250 MAD

Mousse de potimarron, jaune d'œuf confit au romarin, praliné de pépin de courge

LENTILLES VERTES DU PUY – 270 MAD

Lentilles vertes du Puy cuit au petit salé, œuf poché

LE FOIE GRAS – 330 MAD

Raviolis de foie gras au café, voile de maïs aux effluves de noisettes torréfiées, jus de volaille corsé

LA LANGOUSTINE – 360 MAD

Langoustines rôties aux châtaignes, endives fondue, écume de lard fumé

DE NOS CÔTES ATLANTIQUES

TURBOT D'ATLANTIQUE – 510 MAD

Turbot cuit en écailles d'amandes, coco de paimpol, cèpes de l'Atlas en persillades, écume de champignons de sous-bois

LA SOLE PETIT BATEAU – 550 MAD

Sole petit bateau cuite façon meunière, purée de pomme de terre onctueuse

DE NOS TERRES

LE BLACK ANGUS – 850 MAD

Entrecôte(300gr) black Angus maturée 30 jours, gratin dauphinois à la truffe noire, sauce au poivre et whisky

NOS SPÉCIALITÉS

LE LOUP SAUVAGE À PARTAGER - 850 MAD / Personne

Loup cuit en croute de sel, risotto au parmesan, sauce vierge

LE POT-AU-FEU À PARTAGER – 490 MAD / Personne

Paleron de bœuf, queue de bœuf, os à moelle, légumes d'hiver cuit dans un bouillon de pot au feu, sauce gribiche

LES RAVIOLIS NIÇOIS – 450 MAD

Raviolis maison farcies à la daube de bœuf