



## LE JARDIN D'HIVER

*Chef Alexandre Thomas*

### CARTE MÉDITERRANÉENNE

#### NOS ENTRÉES

##### L'ARAIGNÉE DE MER – 310 MAD

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

##### L'ASPERGE VERTE – 210 MAD

Cœuf de poule, tartare d'asperge et copeaux de parmesan, espuma d'asperge verte à l'anis

##### LA GAMBAS – 250 MAD

Tartare de gambas en chaud-froid, jus detox au fenouil-pomme verte.

##### LES SOUPIONS – 220 MAD

Soupions à la provençale, salade d'herbes fraîches du verger.

##### LE CÈPE – 210 MAD

Cèpes sautés en persillade, raviolis ricotta épinard, émulsion aux champignons de l'Atlas.

#### DE NOS CÔTES ATLANTIQUES

##### LA BOUILLABAISE FAÇON RONSARD – 450 MAD

Soupe de poisson de roche, saint-pierre, rouget, lotte, gambas, moules.

##### LE LOUP SAUVAGE – 700 MAD

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

#### DE NOS TERRES

##### LE BŒUF – 480 MAD

Filet de bœuf rôties aux herbes de Provence, champignons de l'Atlas et polenta crémeuse.

##### LA DAUBE PROVENÇALE

La daube de bœuf (à partager) 330MAD / Personne  
Daube de bœuf cuit lentement à la braise, gnocchis maison

#### NOS SPÉCIALITÉS

##### LA LANGOUSTINE DE DAKHLA (à partager) 550MAD / Personne

Langouste flambée au cognac, linguine à la bisque