



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

Nos Entrées

L'ARAIGNÉE DE MER – 310 MAD

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

LA GAMBAS – 250 MAD

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

LE CÈPE – 210 MAD

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

PASTILLA DE POULET – 290 MAD

Pastilla de poulet à la pomme et cannelle

LES BRIOUATES – 260 MAD

Assortiment de briouates et salade croquante

LES SALADES MAROCAINES – 190 MAD

Assortiment de salades fines marocaines

Nos Plats

LE BŒUF – 480 MAD

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

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

Langouste flambée au cognac, linguine à la bisque

LA DAURADE – 500MAD

Daurade royale cuite à l'étouffée, olives mauves, pomme de terre et céleri



LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

TAGINE DE POULET – 450 MAD

Tagine de poulet fermier traditionnel au citron confit et olives.

COUSCOUS AUX SEPT LEGUMES – 420 MAD

Couscous aux sept légumes, Jarret de bœuf et merguez

EPAULE D'AGNEAU CONFITE (à partager 550 MAD / Personne)

Épaule d'agneau confite trente heures à basse température, couscous aux sept légumes

Nos gourmandises

LA NOISETTE DU PIEMONT – 170MAD

Le succès praliné à la noisette du Piémont

LE BLANC MANGER – 150MAD

Blanc manger citron vert, crème anglaise à la verveine

LE VACHERIN – 180MAD

Vacherin en fleur de framboise, coulis fruits rouges

Le MILLE-FEUILLE – 180MAD

Feuilletage express au cacao, crémeux chocolat, grué torréfié

L'ORANGE – 110MAD

Salade d'orange à la cannelle