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
Œuf 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 (pour 02 personnes à partager) 330MAD / Personne
Daube de bœuf cuite lentement à la braise, gnocchis maison

NOS SPÉCIALITÉS

LA LANGOUSTE DE DAKHLA (pour 02 personnes à partager) 550MAD / Personne
Langouste flambée au cognac, linguine à la bisque

LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

CARTE MAROCAINE

AL MOUKABILATE

Harira Fassia, Dattes mejhoul, Chebbakia et œuf de caille à croquer
250 MAD

Pastilla végétarienne, Pistache, Zeste de citron vert
250 MAD

Gambas façon chermoula, Salade de poivrons grillés et herbes fraiches
290 MAD

Assortiments de briouates et salade croquante
260 MAD

Pastilla de poulet à la pomme et cannelle
290 MAD

M'hancha façon Palais Ronsard
310 MAD

AL ATBAK

Tagine de légumes berbère avec pistils de safran et citron confit
310 MAD

Coucous aux sept légumes, Jarret de bœuf et merguez
420 MAD

Tagine de poulet fermier traditionnel au citron confit et olives
450 MAD

Daurade royale cuite à l'étouffée, olives mauves, pomme de terre et cèleri
500mad

Épaule d'agneau confite trente heures à basse température, couscous aux sept légumes
(à partager 550 MAD / Personne)

LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

NOS GOURMANDISES MEDITERRANEENNES

NOISETTE DU PIEMOT – 170 MAD
Dacquoise pralinée aux noisettes du Piémont

BLANC-MANGER – 150 MAD
Blanc-manger au citron vert, crème à la verveine

VACHERIN – 180 MAD
Vacherin à la framboise, coulis de fruits rouges

MILLE-FEUILLE – 180 MAD
Feuilletage au cacao, crémeux au chocolat, éclats de fèves de cacao torréfiées

TARTE TARTIN – 170 MAD
Pommes lentement caramélisées, caramel au beurre salé, feuilletage caramélisé, crème vanillée épaisse

LE JARDIN D'HIVER

Chef Alexandre Thomas

AL HALAWIYATE

LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES MAROCAINES - 150 MAD

Cornes de gazelle, Ghrouyba au cacao, Ghrouyba aux amandes, Fekkas, Nougat aux pistaches d'iran, Rosalina aux fleurs, Sablé prestige, Datte au caramel, Boule de coco, Petit four aux amandes

PASTILLA AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER - 130 MAD

Feuille de brique, Crème, Crumble et écume à la fleur d'oranger, Pistaches d'iran, Lait à la fleur d'oranger

SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE - 110 MAD

Suprêmes d'oranges, amandes caramélisées, gelée d'orange, granité à l'orange et au gingembre, écorces d'orange et de dattes, écume d'orange, cannelle