

ENTRÉES

- Déclinaison gourmande de cinq briouates **95**
- Trio de pastilla au coquelet et aux amandes **90**
- Trio de pastilla au poisson et aux fruits de mer **95**
- 🌱 Notre sélection de salades marocaines contemporaines **80**
- La fameuse harira, soupe traditionnelle de nos contrées **70**
- 🌱 Salade de tomate à la mozzarella di buffala **95**
- 🌱 Salade de quinoa, grains et son potager fraîcheur **85**
- 🌱 Mesclun, jeunes pousses et herbes folles du marché **75**
- 🌱 Ilot de cèpes et son velouté d'asperges **80**

PLATS

- 🌱 Tagine végétarien aux petits légumes de saison accompagné de sa semoule aux herbes **110**
- Tangia Marrakchia, plat de viande de bœuf emblématique de la cité ocre **130**
- Tagine Madarebale, poulet aux tomates caramélisées accompagné de pommes de terre au miel et au thym **140**
- Tagine Mslalla, poulet délicatement parfumé aux citrons confits parsemé d'olives maison **140**
- Trid façon Dada, belle préparation de nos grands-mères aux crêpes marocaines garnie de poulet et de lentilles **140**
- Tagine d'agneau aux petits légumes de saison accompagné de sa semoule aux herbes **150**
- Mrouzia, typique plat d'agneau caramélisé au miel et amandes **140**
- Tagine de poisson et de fruits de mer aux deux poivrons **140**
- 🌱 Couscous (poulet/agneau/ végétarien) **130 / 140 / 110**
- Médailillon de poulet farci façon pastilla **150**
- Palette du boucher marinée aux herbes de l'Atlas accompagnées de légumes **140**
- Filet de bœuf, jus corsé aux parfums de Fès, pommes fondantes et petits légumes de saison **195**
- Nage de Saint-Pierre sous son nuage de vanille **160**
- Filet de loup rôti, risotto au safran de Taliouine et ses petits légumes de saison **210**
- 🌱 Risotto couleurs locales accompagné des délices du marché **110**
- 🌱 Poêlée de légumes aux jolies tonalités de nos étals **120**
- 🌱 Ravioles d'épinards, fromage et tomates séchées, sauce aux cèpes du Moyen Atlas **120**
- Tagine signature aux champignons d'Imouzzer **210**

DESSERTS

- 🌱 Duo de crèmes brûlées délicatement parfumées **80**
- 🌱 Pastilla croustillante farcie aux dattes, pommes et gingembre **80**
- 🌱 Défilé de cornes de gazelle aux parfums d'ici et d'ailleurs **80**
- 🌱 Plaisir chocolaté **80**
- 🌱 Duo subtil de panna cotta **70**
- 🌱 Sphère aérienne au cœur gourmand et son chocolat chaud **80**
- 🌱 Douceurs glacées aux multiples saveurs **70**

Pour tout régime alimentaire spécifique, merci d'informer le manager du restaurant afin de vous proposer des plats adaptés.