

Le Marocain

Feuilleté à la noix de Saint Jacques et truffe

Artichaut à l'huile d'argan

Scallop and truffle puff pastry, artichoke with argan oil

Pastilla au confit de canard et foie gras

Amandes torrifiés, jus de canard au miel

Duck confit and foie gras pastilla, roasted almonds, duck jus with honey

Filet de turbot à la vapeur

Mousseline de carotte à la verveine, émulsion harissa et citron confit

*Steamed turbot fillet with carrot and verbena mousseline, harissa emulsion
with preserved lemon*

“Tride” de homard

Aux éclats de truffe

Lobster “tride” with truffle flakes

Poulet farci

Aux vermicelles et fruits secs

Chicken filled with vermicelli and dried fruits

“Pour deux ”

“For two ”

Supplément de 300 MAD par plat

Supplement of 300 MAD per dish

