



OFFRES SPÉCIALES FÊTES  
CÉLÉBREZ AUTOUR D'UN DÎNER  
DU 20 AU 30 DÉCEMBRE UNIQUEMENT

En puisant dans la mémoire primitive du terroir marocain le Chef exécutif et sa brigade cultivent avec enthousiasme une cuisine de l'instinct. Sens du détail, gestes ciselés et dressages harmonieux rendent simultanément hommage à une culture de la table à la française et au sens de l'hospitalité marocaine.

MENU MAROCAIN

- 550 MAD -

Pastilla de fruits de mer de l'Atlantique

---

Épaule d'agneau façon «Méchoui»,  
Cumin d'Alnif et sa garniture

Ou

Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola,  
huile d'Argan de Souss

---

Dessert selon vos envies

---

Thé à la menthe et pâtisseries





## MENU FRANÇAIS

- 550 MAD -

Raviole de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Emulsion à l'Aneth

---

Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade,  
Emulsion d'ail

Ou

Magret de Canard juste Rôti, Petit Epeautre du Rif,  
Potirons et oignons caramélisés

---

Dessert selon vos envies

---

Thé à la menthe et pâtisseries