



Carte La Carte méditerranéenne

“ Entrées “

**** les 5 ‘kemia’ de la Mer -125 dh**

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Emincée de Merlan 1/2 sel , bouillon de poule, légumes croquants
Rizotto façon Arancini supions à l’encre,
Sorbet à l’huile d’olive citronnée ; sur une crème de thon fumé
Escabèche d’anchois houmous de betteraves

**** les 5 ‘kemia’ de la Terre 125 dh**

Tartine beurre de framboises, jambon de bœuf, melon au porto
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Mousse de petits pois à la menthe poivrée, gressin au chorizo
Quenelle de volaille façon Rfiss
Brouillade d’asperges sauvages, jus d’agneau perlé

***** Kemia’ assortiment entre terre et mer pour 2 185 dh (2 personnes à partager)**

**** Entées signatures de serge**

Tajine d’huîtres beurre de gingembre, filaments légumes
125 dh 1 pers 195dh 2 pers à partager
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc -115 dh

“ Plats “

Tronçon de Lotte rôtie, Fumé minute au romarin, 185 dh

Sauce vin rouge beurre de mures
Fricassée de légumes printaniers, polenta

Pavé de veau rôti aux cèpes d’ifrane, -195 dh

Gratin de pomme de terre, jus de réduction, poêlée de cèpes

**** Langouste rouge d’Essaouira ... prix au poids**

Rôtie au corail Sabailon d’américaine ; duxelles
Gnocchi de patate douce

**** Epaule d’agneau confite--- 375 dh (deux personnes)**

Confite aux épices du bled raisin et dates Majhoul

**Nos Menu et Carte sont fait à partir de produit locaux
et de saison il peu arrivé que certains de ces plats ou
entrées soient modifié suite à une rupture**



Menu

Voyage culinaire en Méditerranée “ Par Serge “

(1) les 5 kemia de la Mer

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Emincée de Merlan 1/2 sel , bouillon de poule, légumes croquants
Rizotto façon Arancini supions à l’encre,
Sorbet à l’huile d’olive citronnée ; sur une crème de thon fumé
Escabèche d’anchois houmous de betteraves

**** (2) les 5 kemia de la Terre**

Tartine beurre de framboises, jambon de bœuf, melon au porto
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Mousse de petits pois à la menthe poivrée, gressin au chorizo
Quenelle de volaille façon Rfissa
Brouillade d’asperges sauvages, jus d’agneau perlé

(3)-Tronçon de Lotte rôtie, Fumé minute au romarin,

sauce vin rouge beurre de mures
Fricassée de légumes printaniers, polenta

(4)Les desserts**

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Sorbet au pistou fraises confites balsamique vieux parmesan
Comme un Tiramisu à la Myrtille
Petite bouchée de chocolat blanc framboises et noisettes
Le voyage est proposé pour la table entière

3 Services (1. 2 .4) 365 Dh / personne

4 Services (1. 2. 3 .4) 455 Dh / personne

Pains faits maison par Salam notre Maitre d’Hôte



Desserts du moment

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat

Sorbet au pistou fraises confites balsamique vieux parmesan

Comme un Tiramisu à la Myrtille

Pastilla chocolat blanc framboises et noisettes

1 personne 105 dh

2 personnes à partager 155 dh

Les sorbets du moment

Assortiment de sorbets ; huile d'olive

75 dh

***Nos Menu et Carte sont fait à partir de produit locaux
et de saison il peu arrivé que certains de ces plats ou
entrées soient modifié suite à une rupture***