



## Carte La Carte méditerranéenne

### “ Entrées ”

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

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes  
Emulsion de Bouillabaisse Tartine de rouget à la rouille  
Tartare de Thon frais “comme une niçoise”  
Poulpe rôti en chakchouka  
Escabèche d’anchois houmous de betteraves

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

Duo « sec et frais » de veau aux figues moutarde maison  
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc  
Gratinée de soupe au pistou crumble de pignon de pin  
Gaspacho de tomate cœur de bœuf : sorbet poivron rouge  
Minute d’aubergine façon Moussaka

#### **\*\*\* 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 -125 dh

### “ Plats ”

#### **Filet de loup de ligne rôti au thym frais, 195 dh**

Salpicon de coquillages , sauce crémeuse au thym et ail rôti  
Ma ratatouille , polenta frite

#### **Filet d’agneau en croute “ comme une Pastilla”-195 dh**

Duxelles de girolles et mousse de persil ; jus réduit perlé  
fricassée de girolles et courgettes

#### **Le Homard Bleu d’Essaouira Rôti en carapace**

Harissa douce maison, le tout servi un peu comme un couscous  
jus de carapace aux parfums berbère

Notre proposition au poids pour deux personnes

**700 gr....775 dh**

**850 gr....935 dh**

**Nos Menu et Carte sont fait à partir de produit locaux et de saison il peut arriver que certains de ces entrées plats ou desserts 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  
Emulsion de Bouillabaisse Tartine de rouget à la rouille  
Tartare de Thon frais “comme une niçoise “  
Poulpe rôti en chakchouka  
Escabèche d’anchois houmous de betteraves

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

Duo « sec et frais » de veau aux figues moutarde maison  
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc  
Gratinée de soupe au pistou crumble de pignon de pin  
Gaspacho de tomate cœur de bœuf : sorbet poivron rouge  
Minute d’aubergine façon Moussaka

#### **(3 )- Filet de loup de ligne rôti au thym frais,**

Salpicon de coquillages , sauce crémeuse au thym et ail rôti  
Fricassée de légumes récolte de jour

#### **( 4 )\*\*Les desserts**

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat  
Soufflé glacé au chocolat blanc et framboises  
Tatin au pêches crème à la verveine fraîche  
Papillote fromage de chèvre, figue rôtie aux noix, petit mesclun

**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

Soufflé glacé au chocolat blanc et framboises

Tatin au pêches crème à la verveine fraîche

Papillote fromage de chèvre, figue rôtie aux noix, petit mesclun

*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 peut arriver que certains de ces entrées plats ou desserts soient modifié suite à une rupture***