



La Carte méditerranéenne

“ Entrées “

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

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes

Brouillade d’oursin de sidi kaouki et sa mouillette

Sorbet betterave, vinaigrette d’anchois marinés, mimosa

Thon fumé maison ; crème acidulée ; eau de pommes vertes

Emincée daurade royale au pamplemousse, balsamique blanc

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

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc

Tarte cèpes forêt de “ Lala Mimouna “ persillades

Petit oignon nouveau caramélisé crumble de Chorizo

Comme une Garbure au confit et jambon de canard

Pastrami de bœuf au chou et pickles façon « Reuben »

***** Kemia’ assortiment entre terre et mer 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 “

Tronçon de Lotte rôtie, Fumé minute au romarin, 195 dh

Sauce vin rouge beurre de mures

Fricassée de légumes d’automne, purée de céleri

Magret de canard du Domaine D’Aghbalou 195 dh

Rôti à l’orange ; Sauce Bigarade

Gratin de carottes à la cannelle ; cocottes de haricots

Le Homard Bleu d’Essaouira Rôti en carapace

Harissa douce maison, le tout servi un peu comme un couscous

j Jus de carapace aux parfums berbère **ou**

****Grosse Langoustine de casier... 325 dh**

Sabaillon au Vermouth et jus de carapaces

Ravioles fondue de poireaux et langoustines

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

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Tarte cèpes foret de " Lala Mimouna " persillades
Petit oignon nouveau caramélisé crumble de Chorizo
Comme une Garbure au confit et jambon de canard
Pastrami de bœuf au chou et pickles façon « Reuben

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

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Tarte cèpes foret de " Lala Mimouna " persillades
Petit oignon nouveau caramélisé crumble de Chorizo
Comme une Garbure au confit et jambon de canard
Pastrami de bœuf au chou et pickles façon « Reuben »

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

Sauce vin rouge beurre de mures
Fricassée de légumes d'automne, purée de céleri

*(4)**Les desserts*

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Soufflé glacé orange , compote de cédrat, biscuit cannelle
tiramisu à la datte et confit de courge
la pastilla de bleu de chèvre poire rôtie

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 orange , compote de cédrat, biscuit cannelle
tiramisu à la datte et confit de courge
la pastilla de bleu de chèvre poire rôtie

1 personne 115 dh

2 personnes à partager 165 dh

Les sorbets du moment

75 dh au choix

Sorbet citron huile d'olive cédrats confit

Sorbet à la pêche crème de verveine fraîche

Sorbet aux figues et son vin cuit aux noix

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