



O'Bleu Mogador

Restaurant

Notre Carte Notre Menu

D'hivers



La Carte méditerranéenne

“ Entrées “

**** les 5 ‘kemia’ de la Mer -135 dh**

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Foie de lotte confit maison, pain d’orge toasté, confit de citron
Sorbet d’avocat, crémeux de crevettes, pamplemousse
Céleris rémoulade, émincée de maquereau huile d’olive noire
Couscous de calamar à l’encre, émulsion d’oursin

**** les 5 ‘kemia’ de la Terre 135 dh**

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Calisson de gelée de lapin estragon et moutarde ancienne
Jaune d’œuf fermier confit sur épinards sautés sauce suprême
Choux fleur au safran de Taliouine, vermicelle, suprême fumé
Lentille à la ventrèche d’agneau, condiment de date aux amandes.

***** 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
145 dh 1 pers 195dh 2 pers à partager

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc -155 dh

“ Plats “

Le Loup de ligne en Velours de ciboulettes --- 195 dh

Poêlée d’Épinards minute ; panisse de l’Estaque, Compote de pissaladière

Pavé de bœuf dans le filet à la ficelle --- 195 dh

jus de pot au feu lié rémoulade à la harissa verte, os à moelle
petits légumes du jardin d’Akal - choux farci

Le Homard Bleu d’Essaouira Rôti –825 dh (2 personnes)

Beurre de Harissa douce maison, Gambas royales, coquillages,
Lotte, st pierre, rouget, Sfaya de congre petits légumes,
Le tout servi un peu comme un couscous jus de carapace

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
Foie de lotte confit maison, pain d’orge toasté, confit de citron
Sorbet d’avocat, crémeux de crevettes, pamplemousse
Céleris rémoulade, émincée de maquereau huile d’olive noire
Couscous de calamar à l’encre, émulsion d’oursin

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

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Calisson de gelée de lapin estragon et moutarde ancienne
Jaune d’œuf fermier confit sur épinards sautés sauce suprême
Choux fleur au safran de Taliouine, vermicelle, suprême fumé
Lentille à la ventrèche d’agneau, condiment de date aux amandes

(3)- Le Loup de ligne en Velours de ciboulettes

Poêlée d’Épinards minute ; panisse de l’Estaque Compote de pissaladière

(4)**Les desserts

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Nougat glacé abricots secs, amandes, pistaches
Macaron crémeux cœur de brebis, confiture de cerises maison
Duo de pommes et poires crémeux caramel demi-sel

Le voyage est proposé pour la table entière

3 Services (1. 2 .4) 395 Dh / personne

4 Services (1. 2. 3 .4) 495 Dh / personne

Pains faits maison par Salam notre Maitre d’Hôte



Desserts du moment

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Nougat glacé abricots secs, amandes, pistaches
Macaron crémeux cœur de brebis, confiture de cerises maison
Duo de pommes et poires crémeux caramel demi-sel

1 personne 125 dh

2 personnes à partager 185 dh

Les sorbets du moment

95 dh

Sorbet citron huile d'olive cédrats confit

Sorbet à l'orange sirop de Grand Marnier

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