

# *Carte Voyage culinaire*

*Création originale Inspirée par les saveurs de  
Ma Provence natale et Mon Maroc adoptif*

*Ils portent "La Signature"*

*Serge Peuzin*



# **\*\* La Carte \*\***

## **\*\* Les Entrées méditerranéenne \*\***

### **\*\* les 5 'kemia' de la Mer -135 dh**

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes  
Duo de sardines focaccia P.de terre oignon, salade de pourpier  
Emulsion de Bouillabaisse petite brochette de poissons marinés  
Tartare de Thon frais "comme une niçoise"  
Croustillant d'anchoïade aux petits légumes croquants

### **\*\* les 5 'kemia' de la Terre 135 dh**

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc  
Duo de veau aux figes ; huile feuilles de figuier maison  
Gratinée de soupe au pistou crumble de pignon de pin  
Gaspacho de tomate cœur de bœuf, melon  
Minute d'aubergine façon Moussaka

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

## **\*\* Les Entrées Signatures Marocaines \*\***

### **Tajine d'Huitre**

145 dh 1 pers 195dh 2 pers à partager

*Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes*

### **Pastilla de pigeon -165 dh**

*Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc*

**\*\* Les plats méditerranéens \*\***

***Pavé de loup de ligne Grillé au « kamado » 185 dh***

Flambé au fenouil(°), Emulsion de sauce vierge  
Fricassée de légumes d'été, écrasée de pomme de terre

***Marmite de pêche locale et fruits de mer (pour 2 per)***

*295 dh / per*

St pierre, lotte, langoustines, marinées, Grillée au « kamado »  
Rouget papillote, Fricassée de calamar, palourdes, crevette  
Petite sauce au safran de Taliouine

**\*\* Les plats Signature Marocains \*\***

***-Epaule d'agneau du bled confit aux abricots 185 dh***

Farcie avec une compoté d'oignons, abricots secs, amande au miel  
Ail rôti, abricot confits comme à Fès, Polenta, jeunes  
carotte

***Homard bleu d'Essaouira***

***Rôtie Beurre de harissa douce***

Lotte, st pierre, rouget, crevette royale Sfaya de congre

Petits légumes, Jus de carapace ;

Servi un peu comme un couscous

*Pains faits maison par Salam notre Maitre d'Hôte*

***Desserts du moment***

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat  
Meringue, Soufflé glacé de poivron rouge, Coulis de framboises  
Compotée de pêches crème d'amande sirop de verveine fraîche  
Papillote fromage de chèvre, figue rôtie aux noix, petit mesclun

*1 personne 115 dh*

*2 personnes à partager 165 dh*

## **F\*\* Menus Voyage culinaire \*\***

### **Promenade**

3 services

**les 5 ' kemia' de la Mer**

**les 5 'Kemia' de la terre**

**Les 4 Desserts**

- 375 dh/personne

### **Découverte**

4 services

**les 5 ' kemia' de la Mer**

**les 5 'Kemia' de la terre**

**Pavé de loup de ligne Grillé Flambé au fenouil**

**Les 4 Desserts**

- 475dh/personnes

## **\*\* Menu Signature \*\***

**2 personnes à partager**

5 services

**\*\*Tajine d'Huitre beurre de gingembre**

**\*\*Pastilla de pigeon aux amandes**

**\*\*Le Sorbet Betterave, crémeux d'anchois**

**\*\*Homard bleu d'Essaouira Rôtie**

*Beurre de harissa douce*

**\*\*Les Desserts**

525 DH/ Personnes