

Carte Voyage culinaire

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

Ils portent "La Signature"

Serge Peuzin



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



**** La Carte ****

**** Les Entrées méditerranéenne ****

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

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Marinade de poulpe grillé sur houmous aux citrons confits
Sorbet betterave, crémeux d'anchois marinés, mimosa
Tartare Thon fumé, pomme, grenade, vinaigre de grenade Emincée de
Chinchard pamplemousse, balsamique blanc

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

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

***** 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 *****

Magret de canard du Domaine D'Aghbalou 195 dh

Rôti à l'orange ; Sauce Bigarade

Gratin de carottes à la cannelle ; cocottes de haricots

Pageot Royal rôti en croute de ciboulette 195 dh

Crèmeux de marinière aux palourdes (°)

Panisse de l'Estaque ; Caponata de courgettes aux raisins

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

Pêche locale de petits bateaux (pour 2 per) 325 dh /pers

Poissons du moment, lotte, langoustine, crevette royale

Grillée au « kamado » fricassée de calamar et palourdes

Petite suce au safran de Taliouine

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

Soufflé glacé orange amère, douce compoté, sablé cannelle

La pastilla de bleu de chèvre poire rôtie au miel

Crèmeux de pomme au crumble d'amande

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

Pageot Royal rôti en croute de ciboulette

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