

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
Emincée de Merlan 1/2 sel, jus émulsion d'Aïoli, pavé de légumes
Bisque de crevettes en ile flottante, huile de carapace, noix de cajou
Carpaccio rouget, réduction d'arêtes, thym, fraises pickles
Briouat de Daube de poulpe de roche façon Sétoise

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

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Croustillant beurre d'ail rôti, fèves, fleurs des prés
Mousse de petits pois à la menthe poivrée, chorizo maison
Royale d'artichauts, jus de barigoule
Comme une tatin de légumes racines, crème fouettée de chèvre

***** Kemia' assortiment entre terre et mer pour 2
195 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 ****

Noisette d'agneau rôti,--195 dh

Jus de déglacage aux oignons nouveaux, Pommes boulangère
Fricassée de légumes printaniers

Turbot petit bateau, palourdes215 dh

Rôti au beurre de Palourdes, Amandes, Sauge. Emulsion de marinière
Cocotte d'Asperges, gnocchi de pomme de terre, Salpicon de palourdes

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

Pêche locale de petits bateaux

Servie exclusivement pour 2 pers 710 dh

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 (prix au poids)

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

Desserts du moment

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat « le 1976 »
Tiramisu à la myrtille, thé épicé, éclat de chocolat blanc
Glace à la fraise cœur de basilic, crème de vieux parmesan
Poire de Smimou infusion d'Hibiscus poivre Sichuan torréfié

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

- 395 dh/personne

Découverte

4 services

les 5 ' kemia' de la Mer

les 5 'Kemia' de la terre

Turbot petit bateau, palourdes

Les 4 Desserts

- 495dh/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***

565 DH/ Personnes

Pains faits maison par Salam notre Maitre d'Hôte