

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 -150 dh**

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Emincée de Chinchard au pamplemousse, vinaigre de kombu
Sorbet betterave, crémeux d'anchois marinés, mimosa
Tartare poissons blancs, pomme, grenade, vinaigre de grenade
Soupe de congre au fenouil tartine rôti de moule provençale

**** les 5 'kemia' de la Terre 150 dh**

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Bouchée d'escargots du bled, lactaire, jus de persil
Potiron rôti au bleu de chèvre, figue, crumble de noix
Comme une Garbure au confit et jambon de canard
Pastrami de bœuf et pickles façon « Reuben »

***** Kemia' assortiment entre terre et mer pour 2 225 dh (2 personnes à partager)**

**** Les Entrées Signatures Marocaines ****

Tajine d'Huitre

165 dh 1 pers 235 dh 2 pers à partager

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

Pastilla de pigeon -180 dh

Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc -



***** Les plats méditerranéens *****

Magret de canard du Domaine D'Aghbalou 215 dh

Rôti à l'orange ; Sauce Bigarade

Polenta au confit de canard; cocottes de haricots

Loup de ligne cuit à l'uni latérale, Salicorne 215 dh

Crèmeux d'oursins, Patate douce en purée

Carotte vichyssoise rôtie aux noisettes

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

Casserole de Pêche petits bateaux d'Essaouira

(Pour 2 per) 845 dh

St pierre, rouget, lotte, Grillée au «BBQ kamado »

Langouste rouge, crevette royale

Fricassée de calamar et palourdes en persillade

Petite sauce au safran de Taliouine

Homard bleu d'Essaouira en carapace

Rôtie Beurre de harissa

Servi Comme un couscous

Petits légumes et poissons cuits Bouillon de carapace

Sfaya de congre, semoule de trois graines

Pour 2 personnes à partager

Pains faits maison par Salam notre Maitre d'Hôte

Desserts du moment

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat

Cigare à la crème de frangipane sirop de cerises

Pommes confites sur crème vanille, jus de cardamone

Nougat glacé, amandes, pistaches, noisette, fruits rouges

1 personne 125 dh

2 personnes à partager 185 dh

F Menus Voyage culinaire ****

Promenade

3 services

les 5 ' kemia' de la Mer

les 5 'Kemia' de la terre

Les 4 Desserts

- 425 dh/personne

Découverte

4 services

les 5 ' kemia' de la Mer

les 5 'Kemia' de la terre

Loup de ligne à l'uni latérale, Salicorne

Les 4 Desserts

- 525dh/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**

625 DH/ Personnes