

Voyage culinaire de Serge



Carte

* Entrées *

** *Les kemia de la Mer -115 dh*

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Rizotto façon Arancchini supions à l'encre,
Tomates anciennes ferme Akal Sorbet de pistou
Brandade de merlan et bulot, comme un aïoli
Crème brûlée de crevettes royales, thé Matcha

** *Les kemia de la Terre -95 dh*

Aubergine, brousse du bled, pignon, compoté de tomates, basilic
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Carpaccio de veau figue fraîche, vinaigre de Xeres, huile d'argan
mousse petits pois et menthe, crumble de Chorizo Pastèque mariné au'
Campari', jambon de bœuf, confit d'olives

***Les entées signatures de Serge -125 dh*

Tajine d'huîtres beurre de gingembre, filaments de légumes
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc

* Plats

** *Pavé de veau morilles d'Ifrane 195 dh*

Poêlé au beurre de carotte, compressée de pomme de terre Petite sauce façon
financière aux morilles d'Ifrane

** *Grosse rascasse (chapon) 175dh*

jus d'arêtes émulsion d'huile d'olive, ail Rôti, anchois marinés fricassée de
légumes d'été aux câpres de Safi

** *Le plat signature de Serge*

le homard bleu d'Essaouira (2 personnes) 685 dh

Roti au beurre de harissa, Gambas royales en Sfaya d'amandes tajine de
coquillages et poissons petits légumes
Boulgour d'orges et sésame ; cuisiné comme un couscous

Fromages et Desserts

- Fromages d'ici * 115 dh

Pastilla revisitée de poires rôties, bleu de chèvre, noix, miel.
Les chèvres de Meskala nature et à l'huile.
Figue farcie au fromage de vache de ferme.
Briouat de camembert local aux pommes

- Trio des desserts du moment * 95 dh

Pastilla revisitée de poires rôties, bleu de chèvre, noix, miel
Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Soufflé glacé orange amère, gelée d'Orange, biscuit à la cannelle
Crème d'orge à l'abricot rôti, jus de verveine

- Pavlova * 95 dh

Aux pêches blanches et sorbet à la verveine

- Sorbet * 75 dh

Aux parfums du moment et huiled'olives

Thé Royal Gourmand

1 pers 115 dh 2 pers à partager (to share) 145 dh

Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Pastilla revisitée de poires rôties, bleu de chèvre, noix, miel
Soufflé glacé orange amère, gelée d'Orange biscuit à la cannelle
Crème d'orge à l'abricot rôti, jus de verveine

Menu * Voyage culinaire de Serge**

le voyage est proposé pour la table entière

**** (1) Les kemia de la Mer ****

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Rizotto façon Arancini supions à l'encre,
Tomates anciennes ferme Akal Sorbet de pistou
Brandade de merlan et bulot, comme un aïoli
Crème brûlée de crevettes royales, thé Matcha

**** (2) Les kemia de la Terre ****

Aubergine, brousse du bled, pignon, compoté de tomates, basilic
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc
Carpaccio de veau figue fraîche, vinaigre de Xeres, huile d'argan
mousse petits pois et menthe, crumble de Chorizo Pastèque mariné au'
Campari', jambon de bœuf, confit d'olives

(3)- le plat **

** Grosse rascasse rôtie
jus d'arêtes émulsion d'huile d'olive, ail Rôti, anchois marinés fricassée de légumes
d'été aux câpres de Safi

**** (4) fromage et desserts ****

Pastilla revisitée de pêche rôtie, bleu de chèvre, noix, miel
Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Soufflé glacé orange amère, gelée d'Orange, biscuit cannelle
Crème d'orge à l'abricot rôti, jus de verveine

3 Services (1. 2 .4) 275 Dh / personne

4 Services (1. 2. 3 .4) 365 Dh / personne

Pains faits maison par Salam notre Maitre d'Hôte

