



Carte

“ Entrées “

**** Les 5 kemia de la Mer -125 dh**

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Sorbet betterave, vinaigrette d’anchois marinés, mimosa
Thon fumé maison ; crème acidulée ; eau de pommes vertes
Emincée de poisson blanc au pamplemousse, balsamique blanc
Tartine de petits calamars à la rouille, émulsion de bouillabaisse

Les 5 kemia de la Terre -125 dh

Ballottine de poulet fermier à la vanille, Curry de légumes
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc bouchée
de cèpes foret de “ Lala Mimouna “ persillades
Bouillon de canard aux navets à la moutarde maison
Gnocchis aux brocolis, crémeux de chèvre de Meskala

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 “

Les rougets petit bateau d’Essaouira 175 dh

légumes de la ferme, tartines de pain aux pommes de terre
jus d’arrête, émulsion d’orange et romarin

Croustillant de ris et pied de veau 195 dh

daube de queue de veau aux carottes nouvelles,
cèpes foret de “ Lala Mimouna “ polenta



Menu “ Voyage culinaire de Serge ”

le voyage est proposé pour la table entière

1) Les 5 kemia de la Mer

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes
Sorbet betterave, vinaigrette d’anchois marinés, mimosa
Thon fumé maison ; crème acidulée ; eau de pommes vertes
Emincée de poisson blanc au pamplemousse, balsamique blanc
Tartine de petits calamars à la rouille, émulsion de bouillabaisse

(2) Les 5 kemia de la Terre

Ballottine de poulet fermier à la vanille, Curry de légumes
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc bouchée
de cèpes forêt de “ Lala Mimouna ” persillades
Bouillon de canard aux navets à la moutarde maison
Gnocchis aux brocolis, crémeux de chèvre de Meskala

(3)- les rougets petit bateau d’Essaouira

légumes de la ferme, tartines de pain aux pommes de terre
jus d’arrête, émulsion d’orange et romarin

(4) fromage et desserts

Pastilla revisitée de pêche rôtie, bleu de chèvre, noix, miel
Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat
Nougat glacé aux figues et noix, figue confite maison, petit sablé
Banane d’Agadir flambées au rhum cannelle

3 Services (1. 2 .4) 325 Dh / personne

4 Services (1. 2. 3 .4) 405 Dh / personne

Pains faits maison par Salam notre Maitre d’Hôte



“ La petite ardoise du moment ”

*Le homard bleu d'Essaouira
rôti beurre de corail /harissa*

825 dh 2 pers à partager

petits légumes Polenta d'orges
jus de carapace comme un couscous

L'Epaule d'agneau du bled confite

395 dh 2 pers à partager

parfums d'orient abricots secs ail confit
compote d'oignon doux, légumes du moment

« Le conseil de Serge »

Un tajine d'huitre pour commencer