



## Carte

### “ Entrées ”

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

Tajine d’huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes  
Araignée de Oualidia, aile de raie ; Bouillon de poule ravigote  
Sorbet concombre avocat sur Tarama de maquereau fumé  
Ile flottante ; Crème anglaise de Langoustines rôtis  
Carpaccio de rouget sur carottes et pesto de fanes aux amandes

#### **Les 5 kemia de la Terre -125 dh**

Focaccia du sud et tomates confites, jambon de bœuf maison  
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc  
Brouillade de poivrons, foie de poulets fermier framboises  
Parfait d’artichauts au jus de barigoules  
Petit oignon nouveau caramélisé crumble de Chorizo

#### **Les entées signatures de serge**

Tajine d’huîtres beurre de gingembre, filaments de légumes 125 dh  
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc 105 dh

### “ Plats ”

#### ***gambas rouge royale d’Essaouira 235dh***

fricassée de légume aux clams et pointillas  
sauce corail , panisse de l’Estaque

#### ***Tronçon de Lotte rôtie, Fumé minute au romarin, 185dh***

sauce vin rouge beurre de mures  
fricassée de légumes printaniers, purée de céleri

#### ***Noisettes d’agneau en croute d’herbe fraîches 185 dh***

pommes de terre rôtie, jus d’herbes  
poêlée de cèpes à l’ail confit , artichaut , pancetta



## **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  
Araignée de Oualidia, aile de raie ; Bouillon de poule ravigote  
Sorbet concombre avocat sur Tarama de maquereau fumé  
Ile flottante ; Crème anglaise de Langoustines rôtis  
Carpaccio de rouget sur carottes et pesto de fanes aux amandes

### ***( 2 ) Les 5 kemia de la Terre***

Focaccia du sud et tomates confites, jambon de bœuf maison  
Pastilla de pigeon aux amandes entre Provence et Maroc  
Brouillade de poivrons, foie de poulets fermier framboises  
Parfait d’artichauts au jus de barigoules  
Petit oignon nouveau caramélisé crumble de Chorizo

### ***( 3 )- Tronçon de Lotte rôtie, Fumé minute au romarin,***

sauce vin rouge beurre de mures  
fricassée de légumes printaniers, purée de céleri

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

Pastilla revisitée de pêche rôtie, bleu de chèvre, noix, miel  
Mon ancestrale recette du petit pot au chocolat  
Soufflet glacé aux oranges confite petit sablé Pavilova aux fraises  
confites au balsamique

***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



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

*825 dh 2 pers à partager*

petits légumes et fruits de mers  
jus de carapace comme un couscous

*le conseil de Serge pour patienter*

Tajine d'huîtres beurre de gingembre,  
filaments de légumes

*125 dh 2 pers à partager*