

# ENTRÉES

<b>Briouates aux trois saveurs (6pcs)</b> 	150
Briouates à la viande hachée, briouates aux légumes et aux citrons confits, briouates aux fromages et aux épices	
<b>Pastilla aux fruits de mer</b>  	230
Feuilles de pastilla, gambas, noix de Saint-Jacques, Saint-Pierre, légumes de saison, mayonnaise au safran	
<b>Focaccia à la méditerranéenne</b>	170
Pain focaccia à la tomate, légumes du soleil confits, bresaola maison, stracciatella locale	
<b>Burratina en chausson, champignons et origan</b> (VG)	220
Burratina locale (90g) cuite au four dans une pâte à pain parfumée à l'origan, champignons en persillade	
<b>Assortiment de salades marocaines</b> (VG)(SG)	130
Aubergines, poivrons, betteraves, pommes de terre, tomates confites, lentilles	

*prix nets en Dirhams* | taxes et service inclus



*entrées signatures*



*pimenté (VG) végétarien (SG) sans gluten*

*Nos entrées sont réalisées uniquement avec des produits frais et locaux*

- Tataki de filet de bœuf et guacamole maison  210  
Filet de bœuf (70g) tranché et mariné, guacamole maison à la coriandre, sauce soja parfumée au gingembre
- Noix de Saint-Jacques en robe d'épinard et caviar Oscière  340  
Noix de Saint-Jacques rôties dans une feuille d'épinard, caviar Oscière, chips de carotte, sauce marinière crémée
- Œuf coulant pané et sauce au foie gras du Domaine d'Aghbalou 230  
Œuf mollet enrobé d'une fine croûte croustillante, poêlée de champignons en persillade, sauce au foie gras du Domaine d'Aghbalou
- Queue de homard rôtie sur fagotin de macaronis  295  
Queue de homard des côtes marocaines rôtie, fagotin de macaronis, fondue de poireaux, bisque crémeuse
- Salade de légumes de la vallée de l'Ourika (VG)(SG) 120  
Concombre, tomate, oignon, avocat, poireau frit, oignon cébette, vinaigrette fraîche aux agrumes

