

Dîner du Lundi

Salade César

Cesar Salad

ou

Gaspacho V*

Gazpacho V*

ou

Gaspacho aux langoustes
(Supplément 99 Dhs sur la pension complète)

Lobster gazpacho

(Supplement of 99 Dhs on top of the full board)

Le tigre qui pleure

Beef « Crying Tiger »

ou

Penne à la norma

Penne à la norma

ou

Nems aux légumes de saison et tofu V*
Spring rolls with seasonal vegetables and tofu V*

Fondant au chocolat noir

Muscade & Café

Dark chocolate fondant

Nutmeg & Coffee

V* : Vegan

Dîner du Mardi

Carpaccio de courbine à l'huile de sésame
Sauce Ponzu, gingembre frais et pamplemousse
Croaker carpaccio with sesame oil
Ponzu sauce, fresh ginger and grapefruit

ou

Soupe de potiron V*
Pumpkin soup V*

Poulpe
Chaud & froid
Octopus
Hot & cold

ou

Tagliatelles fraîches maison
Dinde fumée, parmesan & edam
Fresh homemade tagliatelle
Smoked turkey, parmesan & edam

ou

Patate douce et son guacamole V*
Sweet potato with guacamole V*

Tarte tatin
Apple tart

V* : Vegan

Dîner du Mercredi

Soupe de poisson

Fish soup

ou

Soupe de poisson aux langoustes
(Supplément 99 Dhs sur la pension complète)

Fish soup with lobster

(Supplement of 99 Dhs on top of the full board)

ou

Spring rolls, légumes de saison V*
Spring rolls with seasonal vegetables V*

Mérou sauce ravigote, légumes de saison
Grouper with ravigote sauce, seasonal vegetables

ou

Tagliatelles fraîches maison, sauce bolognaise
Fresh homemade tagliatelles, sauce Bolognaise

ou

Raviolis aux betteraves et tofu V*

Beet and tofu ravioli V*

Pastilla au lait
Parfumé au safran
Pastilla with milk
Scented with saffron

V* : Vegan

Dîner du Jeudi

Salade de bœuf

Beef salad

ou

Spaghettis « sans pâte » de courgettes,
sauce d'avocat au pesto V*

Zucchini spaghetti,
avocado sauce and pesto V*

Ballottines de poulet aux champignons

Chicken ballottine with mushrooms

ou

Spaghettis aux fruits de mer

Seafood Spaghetti

ou

Gyoza aux légumes de saison V*

Gyoza with seasonal vegetables V*

Cheese cake

Cheese cake

V* : Vegan

Dîner du Vendredi

Carpaccio de poulpe,
Sauce Ponzu & gingembre
Octopus carpaccio,
Ponzu & ginger sauce

ou

Makis au quinoa
Légumes & fruits de saison V*
Quinoa maki
Vegetables & seasonal fruits V*

Filet de poisson (selon l'arrivage),
Sauce au curry rouge façon Thaï
Catch of the day,
Thai-style red curry sauce

ou

Penne à l'arrabiata
Penne Arrabiata

ou

Millefeuille de légumes & tofu V*
Mille-feuille of vegetables & tofu V*

Brownie au chocolat noir
Dark chocolate brownie

V* : Vegan

Dîner du Samedi

Gyoza au poulet
Chicken gyoza

ou

Tartare d'avocat et pomme Smith V*
Avocado tartare and Smith V*

Filet de bœuf en croûte & Edam,
Croquette de légume et aubergine grillée
Beef fillet in crust & Edam,
Vegetable croquette and grilled eggplant

ou

Spaghetti alle vongole
Spaghetti alle vongole

ou

Légumes de saison et tofu,
Sauce au curry rouge façon Thaï V*
Seasonal vegetables and tofu,
Thai-style red curry sauce V*

Baba aux agrumes, thé Earl Grey et tonka
(Suggestion : demi-shot de rhum brun 44 Dhs)
Citrus baba, tea Earl Gray and tonka
(Suggestion: half-shot of dark rum 44 Dhs)

V* : Vegan

Dîner du Dimanche

Tomate pochée, tartare d'ombrine
et pommes Smith à l'huile de Sésame,
gingembre frais et avocat
Poached tomato with ombrine tartare
Apple Smith in sesame oil,
fresh ginger and avocado

ou

Tomate pochée et son guacamole V*
Poached tomato and guacamole V*

Pavé de courbine, langouste et sa bisque,
carottes glacées à l'orange
Filet of croaker with langouste,
Lobster bisque, glazed carrots with orange

ou

Spaghettis aux langoustes
(Supplément 99 Dhs sur la pension complète)
Spaghetti with lobsters
(Supplement of 99 Dhs on top of the full board)

ou

Risotto aux épinards (Végétarien)
Spinach risotto (Vegetarien)

Mousse au chocolat, muscade & tonka
Chocolate mousse, nutmeg & tonka

V* : Vegan