

LA CUISINE MAROCAINE

HARIRA MARRAKCHIA

Soupe Marocaine traditionnelle

SHLADA MAGHRIBIA

Sélection de salades Marocaines

BRIOUATES

Sélection de briouates marocaines

PASTILLA AU POULET

Pastilla au poulet, aux amandes et cannelle

AMANJENA PASTILLA

Pastilla aux fruits de mer

TANJIA MARRAKCHIA

Jarret de bœuf a cuisson lente, safran de Taliouine

AMANJENA ROYAL COUSCOUS

Couscous Royal avec agneau, saucisses, poulet, légumes et oignons caramélisés

SIDI BOUOTHMANE TAJINE DE POULET

Tajine de poulet garni de pommes nouvelles, olives et citron confit

TAJINE DE JARRET D' AGNEAU

Tajine d' agneau aux amandes et oignons confits

TAJINE À LA LOTTE OU AU BAR

Tajine à la lotte ou au bar à l'huile d'argan, poivrons et chermoula

TAJINE DE LÉGUMES

Tajine de légumes de saison

SELOU MAROCAIN AU THÉ À LA MENTHE

Un desert classique marocain, servi avec de la ganache parfumé au thé à la menthe

CREME BRULÉE AU SAFRAN

Fait avec du safran de Taliouine

PASTILLA CLASSIQUE

Servi avec de la crème