

## Dîner à la carte (à commander à l'avance)

### ENTRÉES

Assortiment de 4 salades (au choix) cuites, assaisonnées et épicées dans la grande tradition marocaine :

Tektouka	Pommes de terre aux oignons + œufs
Zaalouk	Pois chiches /oignons
Tomates confites	Carottes + courgettes à la chermoula
Houmos	Merguez épicées

*Harira* : soupe de tomates, pois chiches, lentilles, vermicelles, viande et œuf

Soupe de légumes

Velouté de petits pois ou de potiron

Pastilla aux légumes

### PLATS + ACCOMPAGNEMENT

Tagine de poisson à la chermoula

Darne d'ombrine en ragout marinée aux 12 épices

Tagine de bœuf ou d'agneau aux fruits secs (sucré-salé de ragout de bœuf avec sauce aux pruneaux et oignons doux caramélisés)

Tagine de poulet au citron (poulet fermier en ragout avec assaisonnement local et olives de Marrakech)

Tagine de cailles farcies aux fruits secs et flambées à l'Armagnac

Tangia Marrakchia (ragout de bœuf citron/cumin, cuit 12 h dans une jarre à feu très doux) - 2 pers.

Couscous poulet, bœuf ou poisson

Magret de canard à l'orange, purée maison

Filet de bœuf sauce au poivre ou aux champignons

Paella

Homard grillé (prix selon le marché)

*Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de purée ou frites maison, riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature.*

### DESSERTS

3 boules de glaces et sorbets artisanaux *Les Glaces de Marie* au choix : vanille, chocolat noir, nougat, café, caramel, pistache, rhum-raisins, Amarena, litchi rose, fraise, citron, melon, framboise.

Tarte du jour aux fruits de saison

Salade de fruits frais

Déclinaison d'oranges à la cannelle

Pastilla au lait

Crêpes Suzette

Assortiment de pâtisseries marocaines