

GOURMET CLUB

DÎNER DANS L'OLIVERAIE *DINNER IN THE OLIVE GROVE*

Menu Dégustation Tasting Menu **950MAD***

Accord Mets et Vins Food and Wine Pairing **220MAD***

*Prix par personne Price per person

À travers ce menu exclusif, notre chef rend hommage à l'or liquide du terroir Marocain, *l'huile d'olive*. Chaque plat est une rencontre entre authenticité locale et créativité contemporaine, pour une expérience sensorielle unique. Pour accompagner ce voyage gustatif, un live band viendra rythmer votre soirée et insuffler une atmosphère chaleureuse et vibrante.

Laissez-vous emporter par l'harmonie des arômes, des textures... et des notes de musique.

Through this exclusive menu, our chef pays tribute to the liquid gold of the Moroccan land : olive oil. Each dish is a fusion of local authenticity and contemporary creativity, offering a truly unique sensory journey. To accompany this culinary experience, a live band will set the rhythm of the evening, creating a warm and vibrant atmosphere. Let yourself be carried away by the harmony of aromas, textures... and musical notes.

ENTRÉES MEZZÉS MEZZES STARTERS

Sucette de foie gras et amlou

Foie gras lollipop and amlou

Potiron maâsla et gambas

Pumpkin maâsla and prawns

Tartelette à la figue et magret fumé

Fig tartlet and smoked duck breast

Carpaccio de Saint-Jacques, gel de mangue et huile d'argan

Scallop carpaccio, mango gel and argan oil

Vin recommandé *Recommended wine*

Médailles, Sauvignon blanc – Domaine des Ouleb Thaleb – Meknès, Maroc

PLAT PRINCIPAL MAIN DISH

Carré de côte maturée, viande fraîche et locale

Aged rib cut, fresh and local meat

Vin recommandé *Recommended wine*

S de Siroua, Syrah – Domaine des Ouleb Thaleb – Benslimane, Maroc

OU *OR*

Langouste des mers du sud du Maroc

Spiny lobster from the southern moroccan seas

Vin recommandé *Recommended wine*

Volubilia gris – Domaine de la Zouina – Ait Bourzouine, Maroc

Accompagnés d'une mousseline de pomme de terre à l'huile de truffe et d'une salade fraîcheur

Served with a potato mousseline with truffle oil and a fresh salad

DESSERT

Le Paris-Marrakech

The Paris-Marrakech

OU *OR*

Douceur chocolat à l'huile d'olive

Olive oil chocolate delight

OU *OR*

Assiette de fruits

Fruit plate

Vin recommandé *Recommended wine*

La Perle du Sud, AOC Crémant de l'Atlas – Les Celliers de Meknès – Meknès, Maroc

