

Menu du jeudi 20 mai



LE COMPTOIR
DES VOYAGES
Un billet pour ailleurs

Chef Abdessamad Amahri «le Taros café »

Dégustation Marocaine

(Ragout de foies de volailles) (Aubergines au Paprika, Cumin et Cannelle, à la coriandre fraîche) (Poivrons à l'huile d'Argan) (potirons, poivrons, tomate, sucre et cannelle)

Croustillant d'Agneau aux fruits secs, semoule fine Safranée,
Vrai jus d'Agneau relevé aux épices

Pastilla croquante aux Poires caramélisées et parfumées au Raz-el-hanout,
Crème de lait à la fleur d'oranger, sauce caramel

Menu du vendredi 21 mai

Chef Abdhellah Arhaif « restaurant lemechouar »

Sardines farcies à la chermoula, légumes façon Essaouira,
Glace et vinaigrette à l'huile d'argan

Pavé de cabillaud grillé à la plancha mariné aux épices,
Compotée d'oignons et de raisins secs à la cannelle

Seffa au lait et fruits secs parfumés à la fleur d'oranger,
Milk-shake marocain, glace à la cannelle.

Vin rouge :

2008 Kzar Bahia

Né du cépage noble Cabernet Sauvignon, le « Ksar Bahia » est un rosé fruité, suave et distingué

Vin rosé

2008 Kzar Bahia

Alliance complexe de Cabernet Sauvignon et Syrah. Un vin rouge raffiné au bouquet intense.