



## MENU St SYLVESTRE

Prix : 1300 DH/pax

### Huitres et Champagne

Fresh Oualidia oysters and Champagne

Frische Austern aus Oualidia und Champagner

\*\*\*\*\*

### Chorba aux légumes aux herbes marocaines (veg)

Shorba (soup) vegetables (veg)

Schorba (Suppe) mit Gemüse (veg)

### Soupe á l'Amghar

Soup with spices (veg)

Suppe mit Gewürzen (veg)

\*\*\*\*\*

### Mosaïque de salade marocaine (veg)

(Zaalouk, confit de courge rouge, fèves aux ailes, Betterave, Coing, Citrouille avec extrait de fleur d'oranger)

Selection of Moroccan Salads (veg)

Auswahl an marokkanischen Salaten (veg)

Zaalouk, confit de courge rouge, fèves aux ailes, Betterave, Coing, Citrouille avec extrait de fleur d'oranger

Zaalouk, Red Squash Confit, Flügelbohnen, Rote Beete, Quitte, Kürbis mit Orangenblütenextrakt)

### Assortiment croustillant

(Briouate et cigare de poulet, fruit de mer, fromage et légume)

Selection of Briouates and Crispy Rolls

Auswahl an Briouattes

(Briouate and rolls with seafood, chicken, cheese and vegetables)

(Briouatte und Rollen mit Meeresfrüchten, Huhn, Käse und Gemüse)

### Tomate à l'Amghar (femme Berbère), Gambas à la cannelle, Gingembre

Tomatoe à l'Amghar

(Tomatoes, gambas and cimmamon)

Tomate à l'Amghar

(Tomaten, Gambas, Zimt)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Sorbet avec gingembre et agrume (veg)**

Lemon sorbet with ginger

Zitronen-Igworsorbet

\*\*\*\*\*

**Tangia El Cadi - Veau avec oignons et safran**

Tangia - veal braised in a jug with onions and safran

Tangia - im Krug geschmortes Kalb mit Zwiebeln und Safran

**Tagine Lalla avec poisson au citron confit**

Tagine with fish and lemon confit

Tagine mit Fisch-Zitronen-Confit

**Tagine Nomade aux herbes sauvages thym, romarin (veg)**

Tagine Nomad (veg) with wild herbs (thyme, rosemary)

Tagine Nomad (veg) mit Wildkräutern (Thymian, Rosmarin)

**Mrouzia : agneau avec raisins et amandes, huile d'argan**

Mrouzia: Lamb with raisins and almonds, argan oil

Mrouzia: Lamm mit Rosinen und Mandeln, Arganöl

\*\*\*\*\*

**Amoulette Aicha (veg)**

Pomme, poire, gingembre, raisin, abricot et (noix)

Amoulette Aicha (veg)

Apple, pear, ginger, raisins, apricots and nuts

Amoulette Aicha (veg)

Apfel, Bime, Ingwer, Rosinen, Aprikosen und Nüsse

**Dessert El Cadi avec fruits de saison rouge (veg)**

Pastry flower with fruits of the season

Teigblume mit Früchten der Saison

**Tiramisu aux épices orientales (veg)**

Tiramisu à l'orientale (veg)

Tiramisu à l'orientale (veg)