

**DÉGUSTATION INTERNATIONALE**  
*INTERNATIONAL TASTING*

**ENTRÉES / STARTERS**

- Salade de Betteraves rôties, Fromage de Chèvre et fruits secs 85 DHS  
*Roasted Beet salad, goat cheese and dried fruit*
- Aumônières de chèvre chaud aux oignons caramélisés 90 DHS  
*Hot goat cheese purse with Caramelized onion*
- Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan 110 DHS  
*Beef Carpaccio with parmesan*
- Carpaccio de Saumon aux baies rouges 120 DHS  
*Salmon Carpaccio with red berries*

**PLATS / MAIN COURSES**

- Risotto aux gambas 170 DHS  
*Prawns Risotto*
- Filet de Saint Pierre au Beurre blanc 180 DHS  
*Fillet of John dory and Nigel seed*
- Médaille de Bœuf, sauce aux Cèpes 210 DHS  
*Medallion of Beef, Porcini mushroom sauce*
- Magret de Canard, aux agrumes 235 DHS  
*Duck breast, with Citrus*

**DESSERTS**

- Crème brûlée à la Vanille 85 DHS  
*Vanilla crème Brulée*
- Tarte au Citron meringuée revisitée 90 DHS  
*Lemon meringue pie revisited*
- Mi-cuit au Chocolat, glace à la vanille 95 DHS  
*Molten chocolate cake, vanilla ice cream*

**DÉGUSTATION MAROCAINE**  
*MOROCCAN TASTING*

**ENTRÉES / STARTERS**

- Harira marrakchia (Soupe) 70 DHS  
*Harira (soup) Marrakchia*
- Sélection de Fine salades Marocaines 80 DHS  
*Selection of fine Moroccan salads*
- Assortiment de Briouates multiformes 80 DHS  
*Selection of Multi-shape Briouates*
- Pastilla traditionnelle au Poulet 100 DHS  
*Traditional chicken pastilla*

**PLATS / MAIN COURSES**

- Poulet au Citron confit façon Casa Lalla 160 DHS  
*Lemon Chicken with Casa Lalla Style*
- Couscous en belle vue façon Tfaya – Poulet, Agneau ou Poisson 160 DHS  
*Couscous in good view Tfaya way – Chicken, Lamb or Fish*
- Effiloché d'agneau confit aux fruits Secs 170 DHS  
*Slow-cooked Lamb with dried Fruits*
- Tangia Marrakchia 170 DHS  
*Tanjia Marrakchia*
- Poisson à la Charmoula 160 DHS  
*Fish with Chermoula*

**DESSERTS**

- Salade et mousse d'orange à la cannelle 80 DHS  
*Salade and orange mousse with cinnamon*
- Sabayon de Fruits Frais gratiné aux épices de Marrakech 80 DHS  
*Fresh fruits gratin with zabaglione and spices of Marrakech*
- Jawhara, Pastilla Ananas et Safran 90 DHS  
*Jawhara, Pastilla pineapple and Safran*
- Assortiment de Pâtisserie Marocaine, Thé à la menthe 95 DHS  
*Assortment of Moroccan Pastries, Mint Flavored tea*