



La cuisine « Souiri » d'aujourd'hui selon Ahmed Handour

Entrées

L'œuf et l'orge

Pochée basse température, velouté d'orge perlé, thym et caviar de chia

140 MAD

Le foie gras du domaine Aghbalou

En ballotine, fleur de sel, pain d'épices et abricot sec

220 MAD

L'araignée de mer

Taboulé de choux fleur et sauce rémoulade

220 MAD

La dorade

En gravalax, citron caviar et huile d'olive

190 MAD

Côté végétarien

Ceviche de légumes et taboulé de quinoa

120 MAD

Pastilla d'amandes et légumes, vinaigrette moutarde et miel

160 MAD

*Nos légumes poussent en potager bio. Beaucoup de nos préparations sont réalisées avec des produits frais.
Ce qui implique que nous pouvons manquer momentanément d'un ou plusieurs plats en fonction des arrivages et des livraisons. Nous vous prions de nous en excuser*



Océan

Le poisson du jour

En filet à la plancha, risotto safrané, citron confit et émulsion au Ras el Hanout

260 MAD

La mostelle

Panée, galette de pomme de terre, émulsion au parmesan

220 MAD

Le homard d'Essaouira

En médaillon, seffa et câpres à l'huile d'argan

415 MAD

Le poulpe

Mariné et cuit à la vapeur, chatchouka et poivrons à l'huile d'argan pimentée

200 MAD

Terre

Le fromage de chèvre

En ravioles, petits pois et épinards

210 MAD

Le bœuf de Had Draa

Filet cuit selon votre convenance, légumes et jus réduit aux aromates

250 MAD

Le poulet « beldi »

Cuisse, figues et sésame

220 MAD

L'agneau

Couscous berbère, couscous de blé artisanal

260 MAD

Le bœuf

Jarret confit aux épices, jus réduit au balsamique

260 MAD



Fromage

Assiette de fromages de chèvre de la coopérative féminine de Meskala

150 MAD

Gourmandises

Demi sphère chocolat, mehalabya fruits et fleur d'oranger

110 MAD

Soupe de fruits rouges, sorbet citron basilic

90 MAD

Coulant au caramel, épices safranées et beurre salé (20 min de préparation)

140 MAD

Pastilla aux fruits de saison, crème chiboust à la vanille

110 MAD

Royal au chocolat et croustillant d'Amlou

120 MAD

Assiette gourmande

Servi avec café ou thé

120 MAD

INFUSION DE L'HEURE BLEUE

50 MAD

Une infusion Heure Bleue, « cocktail » de parfums inédit, création de notre chef. Il s'agit d'un doux mélange entre des épices de la région telles que le laurier, le poivre, la cannelle ou encore la réglisse et le café d'orge.

