

## Restaurant « ORIENTAL »

**Faites votre choix en composant votre repas à trois mets comprenant :  
Une entrée, un tagine ou une spécialité internationale et un dessert : 420 Dhs. Par  
personne TVA incluse**

Make your choice by composing your three-course meal including: An appetizer, a tagine or an international specialty and a dessert: 420 Dhs. Per person VAT included



**Plats proposés dans le cadre de la demi-pension,** Dishes offered as part of half board,

**Les autres mets-vous sont proposés avec un supplément de 90 Dhs. par personne.** The other dishes are offered with an extra 90 Dhs. per person.

### Entrées / Starters 150 DHS



#### **Assortiment de salades Marocaines**

Assorted of Moroccan salads



#### **Carpaccio de bœuf ,poivrons marinés et copeaux de parmesan**

Beef Carpaccio with marinated pepper and cheese parmesan



#### **Salade Thaï aux fruits de mer**

Thai salad with sea food



#### **Soupe de semoule au thym**

Semoulina soup with thyme

### Plats /Main dishes 250 DHS



#### **Tajine de kefta aux petits pois**

Mince-meat tajine with green peas



#### **Magret de canard rôti aux cinq épices, gratin dauphinois et petits légumes**

Duck breast roasted with five spices, potato gratin and vegetables



#### **Tagine de coquelet au citron confit et olives**

Poussin tajine with candied limon and olive



#### **Filet de Saint Pierre provençal, tombée de choux blanc et petits légumes**

John Dory fillet Provençal way ,white cabbage fallen and vegetables

## Desserts 120 DHS



### Salade d'orange à la cannelle

Orange salad with cinnamon powder



### Crème brûlée

Burnt cream



### Carpaccio d'ananas au sirop d'épices

Pineapple carpaccio with spiced siryp

### Panna cotta

Panna cotta

## Les spécialités Marocaines du Domaine sur commande

**A commander 24h à l'avance auprès de la réception (Minimum 2 personnes)**

Moroccan specialties of the Domaine on order (Minimum 2 people,) To be ordered 24 hours in advance at the reception,

### Chaâriya Medfouna

Vermicelle à la vapeur, garnis de pigeon  
Vermicelli steamed, garnished with pigeon

190/ Personne

### Pageot mariné aux épices Marocaines, cuit au four

Pageot marinated with Moroccan spices, baked

220/ Personne

### Tangia Marrakchia

Jarret d'agneau aux oignons, citrons confits et cumin cuit en pot-au-feu sur la braise  
Lamb shank with onions, candied lemon and cumin cooked in pot-au-feu on the embers

190/ Personne

### Loup farci aux dates

Stuffed Sea bass on dates

220/ Personne

### M'Hammar

Epaule d'agneau dorée accompagnée de semoule  
Golden lamb shoulder accompanied by semolina

190/ Personne

**Dans le cadre de la demi-pension un supplément de 120 Dhs par personne.**

As part of the half board supplement of 120 Dhs per person

**Produits frais du jour, si vous souhaitez un met en particulier, demander le 24h à l'avance à notre Maître d'Hôtel**

Fresh products of the day, pls ask our Maître d'Hôtel 24h in advance if you wish a special dish