

## Les entrées

*Les soupes 80Dhs*

LE VELOUTE DE LEGUMES  
& sa bruschetta italienne

L'HARIRA TRADITIONNELLE  
Servie avec des dattes

*Les salades 90Dhs*

LA SALADE D' AUTOMNE AUX POMMES, NOIX & FRIANDS AU CHEVRE

LA SELECTION DE FINES SALADES MAROCAINES  
Poivrons grillés, légumes marinés, zaalouk, tektouka

LA SALADE DE TOMATES CERISES, AVOCAT & CONCOMBRE  
Huile d'olive et fleur de sel

LA SALADE DE TOMATES & MOZZARELLA  
Sauce pesto

*Les classiques Du Palais des Cerisiers 90Dhs*

LES BRIOUATES AUX GAMBAS

Sauce aigre douce

LE VOL AU VENT

Aux fruits de mer

LE DELICE FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE

Nappé au miel

LE TARTARE DE SAUMON FUME & AVOCAT

Avec pickles de concombre et sésame blanc

## Les plats

*Les viandes*

L'ENTRECOTE GRILLEE SAUCE AU POIVRE OU AU ROQUEFORT

Sur planche avec frites et salade

*150Dhs*

LE MEDAILLON DE BOEUF SAUCE BRUNE

Servi avec une purée de pommes de terre

*170Dhs*

*Les poissons*

LA TRUITE GRILLEE, MEUNIERE OU EN PAPILOTTE

Accompagnée d'un gratin de pommes de terre

*140Dhs*

LE FILET DE LOUP BAR SAUCE AU CITRON & A L'ANETH

Proposé avec du riz & une brochette de légumes grillés

*190Dhs*

LE PAVE DE SAUMON A LA TOSCANE

Sauce crémeuse aux tomates cerises & pousses d'épinards

*160Dhs*

*Les tagines et les pates 120Dhs*

LE TAGINE DE KEFTA

A la sauce tomate

LE TAGINE DE POULET

Aux citrons confits & olives

LE TAGINE DE CHEVREAU

Aux fruits secs

LES TAGLIATELLES CREMEUSES AUX EMINCES DE POULET

Sauce forestière

LES RAVIOLIS AUX EPINARDS & RICOTTA

Gratinés au four

LES PENNE AUX GAMBAS

Sauce au curry

*Les desserts 80Dhs*

LA CREME RENVERSEE AU CARMEL

L'AUTHENTIQUE MOUSSE AU CHOCOLAT


LA TARTE FINE AUX POMMES

LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD & SA GLACE VANILLE

LE NOUGAT GLACE AUX AMANDES. NOIX & FRUITS SECS

LE TRADITIONNEL TIRAMISU AU CAFE ET CACAO

LA COUPE DE GLACES & SORBETS



**Le menu du terroir fait sa  
rentrée au restaurant  
« Aux quatre saisons »  
Dès le samedi 12 octobre 2024**

**Salade gourmande au foie gras  
de canard**

\*

**Terrine de foie gras de canard,  
chutney de mangue et tartine  
croustillante aux figues et noix**

\*

**Escalope de foie gras de canard  
poêlée aux pommes  
caramélisées**

\*

**Magret de canard rôti aux  
abricots, sauce au miel et purée  
truffée**

\*

**Cuisse de canard confite, petits  
légumes de saison et pommes  
de terre sautées au romarin**

\*