



Le Namaskar

ENTRÉES / STARTERS

CHAIR D'ARAIGNÉE

Asperge verte et caviar d'aquitaine
King crab, green asparagus and Aquitaine's caviar
328

CREVETTE ROYALE

Quinoa, gelé d'orange et avocat vinaigrette aux fruits de la passion
Lobster salad, quinoa, orange Jelly, avocado and passion fruit dressing
328

THON ROUGE AU COUTEAU

Relishe de mangue et pomme golden au gingembre frais
Red tuna, mango, golden apple and fresh ginger
328

BAR DE LIGNE EN CEVICHE

Perle de citronnelle, lait de coco et caviar de France
Seabass ceviche, lemongrass pearl, coconut milk and French caviar
318

VARIATION AUTOUR DU SAUMON BIO

Avocat épicée, crème de sésames et sauce « Ponzu »
Selection of salmon, spicy avocado, sesame cream and "Ponzu" sauce
328

SAINT JAQUE JUST SAISIE

Crème de marron à l'huile de truffe
Seared Sea scallops, chestnut cream and truffle oil
298

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with pork

PÂTES / PASTA

TORTELLINI DE CÊPES

Balotine de poulet et sauce à la truffe
Porccini, chicken balotina and truffle sauce

298

RISOTTO AUX SAVEURS DE L'ATLAS

Champignon sauvage, Saint jacques, gambas et truffe
Atlas flavor risotto, wild mushrooms, sea scallops, prawns and prawns

368

GAMBARRI GRILLÉE

Fregola, potiron et crème de pecorino
Grilled shrimps, fregola pasta, pumpkin and pecorino creamy sauce

358

POISSONS ET CRUSTACÉS

FISH AND SHELLFISH

BAR DE LIGNE

Choux en trois textures, asperges et émulsion au citron
Seared Seabasse, combination of choux, asparagus and lemon foam

388

SOLE PETIT BATEAU

Langoustine, fondue de Poireaux, ravioli de céleri et crème homardier
Sole, crayfish, leek confit, celeriac ravioli and lobster sauce

398

MEDAILLON DE LOTTE

Cannelloni de courgette, caviar d'aubergine, fenouil et jus de légumes
Monkfish, eggplant, zuccuni rolls, fennel and vegetable sauce

378

LE SAUMON EN TOUTE SIMPLICITÉ

Céleri rave, Légumes du potager et sauce citronnée
Salmon, celery root, vegetable and lemon sauce

368

LES VIANDES ET VOLAILLES

MEAT AND POULTRY

BELLE PIÈCE DE BŒUF RÔTI

Galette de pomme rate, mousseline de poichiche et légumes primeurs glacés
Gorgeous piece of beef, Potatoes galettes, chick peas and glazed young vegetables

368

CANON D'AGNEAU EN CROUTE D'AMANDE ET CÔTES GRILLÉES

Carottes à l'Orange, pomme fondante au safran et jus au romarin

Atlas Lamb file with almond crush, grilled shops, orange carrot, saffron potatoes, and rosemary juice

358

NOIX DE RIS DE VEAU LAQUÉ

Crèmeux d'haricot tarbais et fricassé de champignons

Lacquered veal sweetbread, Tarbes bean cream and mushroom fricassee

348

INVOLTINI DE COQUELET FERMIER

Crème de maïs, légumes verte et pomme rate cromesquis

Free range spring chicken breast, corn cream, green vegetable and potatoes cromesquis

338

Composez votre menu à 3 plats

Compose your 3 courses menu

828

Chef des Cuisines : Elgoumani Khalid

Prix nets en dirhams / All inclusive prices in dirhams

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with pork

DESSERTS / DESSERTS

FROMAGES AFFINES

Assortiment de fruits et condiments

Fine cheese platter, fruits selection and condiments

198

CHEESE CAKE

Aux fruits rouges et sorbet framboise

Cheese cake, red berries and raspberry sorbet

130

COULANT CHOCOLAT

« Amlou » et glace yaourt

Melted chocolate cake, almond amlou and yoghurt ice cream

130

DELICE AU CARMEL

Poire confit et chocolat Manjarri

Caramel délice with confit pear and MANJARRI chocolat

130

COQUE AUX NOIX DE COCO

Crème de passion et chocolat amer

Délice with medina spices, orange flower, cinnamon pumpkin and candid nuts

130

OPERA

Revisitée façon tiramisu

Opera revisited tiramisu style

130

NAMASKAR MILLE-FEUILLE

Praliné noisette et glace au nougat

Namaskar Maille-feuille, hazelnut praline and vanilla ice cream

140

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

Mangue, passion et glace à la vanille du bourbon

Selection of exotic fruits, mango, passion fruit and bourbon vanilla ice cream

130

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with pork