



LES SAVEURS DE LA SAISON
PRINTEMPS & ÉTÉ



PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho de tomate glacé aux gambas G, L, SF* 140
Gambas en feuille de pastilla croustillante, croûtons dorés au beurre d'ail et feta
Chilled Tomato Gazpacho with Prawns
Crispy Pastilla Pastry, golden Garlic-butter Croutons and Feta

Carpaccio de betteraves rôties et fromage de chèvre  L, M* 110
Betteraves rôties, chèvre frais, éclats de noix torréfiées et vinaigrette au miel.
Roasted Beetroot & Goat Cheese Carpaccio
Roasted Beetroot, Fresh Goat Cheese, Toasted Walnut Crumble and Honey Vinaigrette

PLATS DE SAISON / SEASONAL DISHES

Prestige Océanique de poulpe caramélisé C, M, SO* 240
Émulsion tiède d'houmous aux épices douces, huile d'olive noble de Fès, pois chiches croustillants et délicate essence d'agrumes L'Agrumiste
Caramelized Octopus Oceanic Prestige
Warm hummus emulsion infused with gentle spices, noble Fez olive oil, crispy chickpeas and a delicate citrus essence. L'Agrumiste

Steak de chou-fleur doré  L* 120
Purée onctueuse de patate douce parfumée au cumin, jus de légumes lentement réduit.
Golden Roasted Cauliflower Steak
Silky cumin-scented sweet potato purée, slow-reduced vegetable jus.

SPÉCIALITÉS MAROCAINES / MOROCCAN SPECIALTIES

Tride sucrée Royale au poulet fermier E, G, L, N* 220
Poulet fermier confit, tride aux épices marocaines, raisins secs, amandes torréfiées et miel de montagne, sauce parfumée à la cannelle et au safran du Domaine de la Pommeraie
Royal Sweet Tride with Free-Range Chicken
Slow-confited free-range chicken, Moroccan spiced tride with raisins, toasted almonds and mountain honey, finished with a cinnamon and saffron sauce from Domaine de la Pommeraie

LE PARADIS DES DESSERTS / DESSERT PARADISE

Cœur fondant au chocolat Valrhona et finger de glace vanille Bourbon E, G, L, SO* 140
Moelleux intense au chocolat Valrhona, révélant un cœur fondant et velouté, accompagné d'un élégant finger de glace à la vanille Bourbon pour une touche de fraîcheur et d'équilibre.
Molten Valrhona Chocolate Heart & Bourbon Vanilla Ice Cream Finger
An Intense Valrhona Chocolate Fondant with a Silky Molten Center, served with an elegant Bourbon Vanilla Ice cream Finger for a refined touch of freshness.