



L'AMANDIER

restaurant

Ouvert tous les jours de 12h à 22h
Open daily from 12pm to 10pm



PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

Fès a fait de la gastronomie sa philosophie !

La richesse et la variété de la cuisine fassie s'expliquent par les grands mouvements migratoires qui ont marqué l'histoire du Maroc : passages éphémères (Romains, Phéniciens, Européens) ou plus durables (Arabes, Andalous, Juifs, Africains...). Chacun a apporté sa culture, ses goûts et ses savoir-faire, créant un véritable « melting-pot » culinaire où le sucré et le salé s'associent subtilement.

Épices, condiments et douceurs – cumin, coriandre, poivre, piment doux, cannelle, miel, fleur d'oranger... – sans oublier l'huile d'olive aux mille nuances, composent l'âme de cette cuisine d'exception.

Au Palais Faraj, nous perpétuons cet héritage tout en posant les fondations d'une gastronomie responsable, locale et durable. Nos plats sont élaborés avec des produits de saison issus de petits producteurs situés à moins d'une heure de Fès, privilégiant authenticité, santé et respect de l'environnement.

Voici nos partenaires Terroir :



Le **DOMAINE D'AGHBALOU** (à 50 minutes de Fès). Fondée en 2009, cette maison produit au Maroc un foie gras d'exception ainsi qu'une gamme de produits dérivés du canard. Leur rigueur en matière d'hygiène et de traçabilité garantit une qualité irréprochable. Leur respect de l'environnement se traduit par une gestion exemplaire des déchets.

À la carte : Confit de canard & foie gras



Le **DOMAINE DE LA POMMERAIE** (à 30 km de l'hôtel). Dans une ferme à taille humaine, ce domaine produit artisanalement plusieurs variétés de fromages de chèvre, selon un savoir-faire ancestral et respectueux du développement durable.

À la carte : Tarte fine de légumes grillés



NOOR FÈS (plaine du Saïss, à 30 min de l'hôtel). Pionnier de l'agriculture régénérative au Maroc, le domaine pratique une culture attentive à la santé des sols et à l'impact environnemental. Leur huile d'olive extra vierge a été récompensée à l'international pour sa qualité et ses pratiques éco-responsables.

À la carte : Une huile qui sublime notre cuisine et accompagne vos repas



DOMAINE TCHIN TCHIN – L'AGRUMISTE. Passionné de cuisine et petit-fils d'arboriculteur, Laurent Boughaba cultive depuis plus de 10 ans des agrumes rares et bio, expédiés chaque jour vers les plus grandes tables parisiennes. Depuis 2024, il livre en exclusivité le Palais Faraj à Fès. À la carte : Agrumes d'exception aux parfums uniques.

Fez has made gastronomy its philosophy!

The richness and variety of Fassi cuisine lie in the great migratory movements that shaped Morocco's history: ephemeral passages (Romans, Phoenicians, Europeans) and long-lasting influences (Arabs, Andalusians, Jews, Africans...). Each brought their own culture and flavors, creating a true culinary melting pot where sweet and savory meet in perfect harmony.

Spices, condiments, and delicacies – cumin, coriander, pepper, sweet paprika, cinnamon, honey, orange blossom... – together with the many expressions of olive oil, form the soul of this exceptional cuisine.

At Palais Faraj, we honor this heritage while laying the foundations for a responsible and sustainable gastronomy. Our dishes are prepared with seasonal products sourced from local partners located less than an hour from Fez, ensuring authenticity, health, and respect for the environment.

Here are our local partners :



Le DOMAINE D'AGHBALOU (50 min from Fez). Founded in 2009, this estate produces foie gras in Morocco and a range of duck-based products. With strict standards of hygiene and traceability, their products are of impeccable quality. Their environmental commitment includes responsible waste management.

On the menu: Duck confit & foie gras



Le DOMAINE DE LA POMMERAIE (30 km from the hotel): this small-scale farm produces several varieties of goat cheese in an artisanal and ancestral way, while fully respecting sustainable development.

On the menu: Fine tart of grilled vegetables



NOOR FÈS (Saïss plain, 30 min from the hotel). A pioneer of regenerative agriculture in Morocco, Noor Fès is committed to soil health and environmental care. Their extra virgin olive oil has received international recognition for both quality and eco-responsible practices.

On the menu: Olive oil enhancing all our cuisine and at your disposal during meals



DOMAINE TCHINTCHIN – L'AGRUMISTE. Passionate about cooking and grandson of a fruit grower, Laurent Boughaba has been cultivating rare, organic citrus fruits for over 10 years, supplying the finest Parisian restaurants. Since 2024, Lagrumiste delivers exclusively to Palais Faraj in Fez.

On the menu: Exceptional citrus fruits with unique flavors



ENTRÉES MAROCAINES / MOROCCAN STARTERS

		1 PERS.	2 PERS.
Harira, soupe Marocaine traditionnelle	G, E, SO*	130	190
Pois chiche, lentilles, oignons, viande, tomates et épices			
<i>Traditional Moroccan soup</i>			
<i>With Chickpeas, Lentils, Onions, Meat, Tomatoes & Spices</i>			
Assortiment de salades Fassies 	G, N, E, S, SO*		
<i>Selection of Traditionnal Fez Style Salads</i>			
• 5 variétés de salades / 5 Types of Salads		160	280
• 9 variétés de salades / 9 Types of Salads		250	370
Suppléments / Extras	E, MU, SO*		
• Foie de bœuf Charmoula / Beef Livers Charmoula		40	60
• Cerveau d'agneau aux épices / Lamb Brain with Spices		40	60
Assortiment de briouates croustillantes :	G, N, P, SF, E, SO*		
Légumes, fruits de mer, épinards et fromage			
<i>Selection of Crispy Fried Briouates:</i>			
<i>Vegetables, Seafood, Spinach & Cheese</i>			
• 4 pièces / 4 Pieces		100	
• 8 pièces / 8 Pieces		160	
La Pastilla au pigeon de l'Atlas	G, SO*	140	
<i>Pastilla with Atlas Pigeon</i>			
Pastilla de la mer à la mode de Fès	G, S*	140	
<i>Seafood Pastilla Fez Style</i>			

CLASSIQUES MAROCAINS / MOROCCAN CLASSICS

Couscous Traditionnel aux 7 légumes & T'faya  Oignons et raisins secs fondus <i>Traditional Couscous with 7 Vegetables & T'faya</i> <i>Slow Cooked Sweet Onion & Raisins</i>	G, SO*	160
Supplément / Extra : • Boeuf ou Poulet / <i>Extra Beef or Chicken</i>		70
Brochettes mixtes grillées aux épices du Souk – poulet, kefta, bœuf <i>Mix Skewers Grilled with Local Spices with his Garnish</i> – Chicken, Kofta, Beef	SO*	
• 3 pièces / 3 pieces		160
• 6 pièces / 6 pieces		280
Tajine Terre & Nature Berbère  Légumes du marché et jus réduit aux parfums d'Orient <i>Berber Terre & Nature Tajine</i> <i>Market Vegetables & Reduced Juice with Oriental Flavors</i>	SO*	150
Tajine de poulet fermier aux olives vertes et citron confit <i>Label Chicken Tajine with Green Olives & Preserved Lemon</i>	SO*	180
Tajine de bœuf aux pruneaux, amandes grillées et abricots caramélisés <i>Beef Tajine with Prunes, Toasted Almonds and Caramelized Apricots</i>	N, SO*	190

PLATS SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

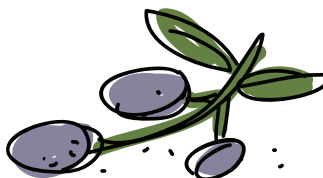
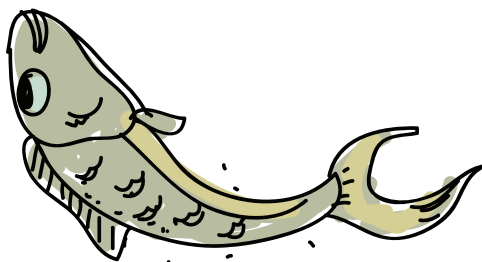
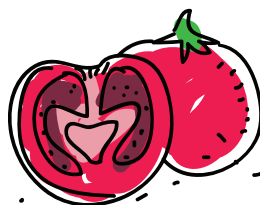
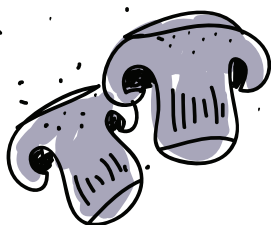
Tajine de jarret de bœuf – Façon Kamama aux tomates, SO* 220
oignons et miel
Veal Shank Tajine Kamama Style with Onions, Tomatoes and Honey

Spécialité du Chef | Chef's Seasonal Special

Tajine de jarret de bœuf confit aux cardons SO* 240
et olives concassées Mslala
Un plat rare et raffiné qui met en valeur le Kharchouf (cardon, cousin de l'artichaut) à son meilleur moment de la saison. Notre Chef sublime son goût délicat et raffiné dans un tajine de jarret de bœuf confit, parfumé aux épices traditionnelles fassies et accompagné d'olives mslala. Un hommage à la cuisine ancestrale de Fès, revisité avec élégance.

*Confit beef shank tajine with seasonal cardoons (Kharchouf),
Mslala olives, and a harmony of Fassi spices
A rare and seasonal delicacy with the earthy, artichoke-like taste of
cardoons, elevated by our Chef's signature touch.*

Trésors Marins en Tajine Royal SF, P, M, E, SO* 260
Harmonie Automnale et Douceur Hivernale (poulpe, gambas, espadon)
*Royal Seafood Tajine with Octopus, Prawns & Swordfish, Autumn
Harmony & Winter Sweetness*



ENTRÉES MÉDITERRANÉENNES / MEDITERRANEAN STARTERS

Salade César au Poulet Salade de saison, poulet rôti, pain grillé, copeaux de parmesan, anchois, œufs de caille et tomates cerises <i>Chicken Ceasar Salad</i> <i>Seasonal Salad, Roast Chicken, Toast Bread, Parmesan Cheese, Anchovies, Quail Eggs and Cherry Tomatoes</i>	G, E, P, S, LU, SO, L*	110
Supplément / Extra • Gambas sautées / <i>Stir Fried Prawns</i>		60
Salade Impériale du Palais Faraj  Quinoa, salade mesclun, tomates séchées & caponata de légumes <i>Imperial salad from Palais Faraj</i> <i>Quinoa, Mesclun Salad, Dried Tomatoes & Vegetable Caponata,</i>	G, E, S, LU, SO, SF*	90
Supplément / Extra • Gambas, poulpe, saumon fumé / <i>Prawns, Smoked Salmon, Octopus</i>		80
Burrata fondante  Nectar de tomates du soleil et focaccia dorée, émulsion de pesto frais <i>Melting Burrata, Fez Tomatoes and Golden Focaccia with Fresh Pesto Emulsion</i>	G, N, SU, L*	160
Foie gras de canard fermier de Fès mi-cuit Chutney exotique de saison, brioche toastée “Un produit d’exception du Domaine d’Aghbalou” <i>Semi-cooked farm duck foie gras from Fez</i> <i>Exotic Chutney & Toasted Brioche – sourced from Domaine d’Aghbalou</i>	G, L, E, SU, N*	190

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Parmiggiana d'aubergines à la Sicilienne  Mozzarella, sauce tomate Don Carmelo, pesto frais <i>Sicilian style Eggplants Parmigiano</i> <i>Mozzarella, Don Carmelo Tomato Sauce, Fresh Pesto</i>	G, L, N*	140
Risotto Carnaroli aux champignons sauvages  Infusion de vin blanc, parfums de sous-bois <i>Carnaroli Risotto with Wild Mushrooms</i> <i>Infusion of White Wine and Forest Scent</i>	L, SO, SU*	160
Saint-Pierre doré A l'huile d'olive vierge de Fès & amandes grillées, polenta satinée, tatin de tomates <i>Golden John Dory</i> <i>Fez Olive Oil, Toasted Almonds, Satin Polenta & Tomato Tatin Duo</i>	L, SO, SU*	280
Saint-Jacques poêlées à la persillade Velouté de brocoli au gingembre, tomates confites, beurre blanc au yuzu vert. Avec le yuzu rare de notre partenaire L'Agrumiste. <i>Seared scallops with persillade</i> <i>Ginger-infused Broccoli Velouté, Confit Tomato & Green Yuzu Beurre Blanc – featuring Citrus from L'Agrumiste</i>	M, L, N, SU*	300
Suprême de volaille farci aux herbes aromatiques Mousseline de pommes de terre crémeuse, jus de volaille infusé à la menthe <i>Free-range chicken breast stuffed with Aromatic Herbs</i> <i>Creamy Potato Mousseline, Mint-Infused Chicken Juice</i>	G, L, C*	190

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Épaule d'agneau confite aux épices douces Servie avec ses légumes de saison <i>Lamb shoulder confit with sweet spices</i> <i>And Seasonal Vegetables</i>	G, SO*	230
Cœur de filet de bœuf rôti Épinards fondants, jus corsé maison infusé au romarin, pommes grenailles <i>Beef Tenderloin Roasted to Perfection</i> <i>With Sautéed Spinach, Rosemary Jus & Baby Potatoes</i>	L, C SU*	280
Supplément Rossini / Extra Rossini • Escalope de foie gras frais poêlée / <i>Fresh pan-fried Foie Gras Escalope</i>		90
Nos garnitures supplémentaires : Légumes de saison sautés, pommes frites, mousseline de pommes de terre, riz basmati parfumé, semoule orientale aux amandes <i>Side Dishes:</i> <i>Sautéed seasonal vegetables, French fries, potato mousseline, fragrant</i> <i>basmati rice pilaf, oriental semolina with almonds</i>		40



DESSERTS / DESSERTS

Profiteroles G, E, S, N, L* 140

Glace vanille, coulis de chocolat “Valrhona 70%” & pistache croquante

Profiteroles

Vanilla Ice Cream, “Valrhona 70%” Chocolate Coulis & Crunchy Pistachio

Pastilla Jouhara Melba du Palais Faraj G, E, N, L, SO* 130

The famous Pastilla Jouhara Melba from Palais Faraj

Spécialité du Chef Pâtissier / Pastry Chef's Signature

Duo de Cannoli croustillants – Recette exclusive du Palais Faraj G, E, L* 120

Inspiré d’une légende sicilienne née à Kalt El Nissa, berceau des cannoli durant l’époque des émirs sarrasins, notre Chef revisite ce grand classique avec une touche orientale.

Il remplace la pâte traditionnelle par une **fine konafa croustillante**, légère et dorée, pour sublimer deux crèmes onctueuses aux **parfums de fleur d’oranger** et d’eau de rose, relevées d’un délicat **twist d’agrumes**.

Une création exclusive, entre Méditerranée et Orient, signée Palais Faraj.

Duo of Crispy Cannoli

Inspired by a Sicilian legend born in Kalt El Nissa (today’s Caltenissetta), the birth-place of cannoli during the era of the Saracen emirs, our Chef reimagines this classic with an Oriental touch.

He replaces the traditional shell with a fine, golden, crunchy konafa pastry, light and delicate, to enhance two silky creams infused with orange blossom and rose water, uplifted by a subtle citrus twist.

An exclusive creation, where Mediterranean heritage meets Oriental inspiration — signed Palais Faraj.

«San Sebastian» Cheesecake Basque G, E, L* 110

à la vanille de Madagascar

Basque Cheesecake with Madagascar Vanilla

Crème brûlée au safran de la Région de Fès L, E* 90

Safran d’exception du Domaine de la Pommeraie

Saffron crème brûlée from the Fez region – enhanced with saffron from Domaine de la Pommeraie

Cette liste vous aidera à choisir les plats qui conviennent
en fonction des régimes et allergies alimentaires.
This list will help you choose the most suitable dishes based on food preferences and allergies.



PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

* ALLERGÈNES / ALLERGENS

C = CÉLERI / CELERY

E = ŒUF / EGG

G = GLUTEN

L = LAIT ET LACTOSE / MILK AND
LACTOSE

M = MOLLUSQUE / MOLLUSC

MU = MOUTARDE / MUSTARD

N = FRUIT À COQUE / NUT

P = POISSONS / FISH

S = SÉSAME / SESAM SEED

SF = CRUSTACÉ / SEA FOOD

SO = SOJA/ SOY

SU = SULFITES / SULFITS

LU = LUPIN / LUPINE

