



LES SAVEURS DE LA SAISON
AUTOMNE & HIVER

ENTRÉES / STARTERS

Soupe de légumes de saison  80
Seasonal Vegetable Soup

Tarte fine de légumes grillés, crémeux de chèvre du Domaine de la Pommeraie  G, L, N* 110
Fine Tart of Grilled Vegetables, creamy Goat Cheese from Domaine de la Pommeraie and Eggplant Elixir

Niçoise aux saveurs méditerranéennes G, P, E, MU* 140
Tomates, olives, œufs durs, haricots verts, thon, vinaigrette huile d'olive et de citron bergamote
Niçoise Salad with Mediterranean Flavors
Tomatoes, Olives, Hard-Boiled Eggs, Green Beans, Tuna, Olive Oil and Bergamot Lemon Vinaigrette

PLATS DE SAISON / SEASONAL DISHES

Linguine au basilic frais et crème de ricotta, brochettes de gambas  G, L, SF* 240
épicees à la coriandre
Linguine with Fresh Basil and Ricotta Cream and Spicy Prawn Skewers with Coriander

Prestige océanique de poulpe caramélisé, émulsion d'hummus tiède aux épices  C, M, SO* 190
douces, huile noble de Fès, pois chiches croustillants et essence d'agrumes L'Agrumiste
Oceanic Prestige of Caramelized Octopus, warm Hummus Emulsion with Sweet Spices, Noble Fez Oil, crispy Chickpeas and Citrus Essence from L'Agrumiste

Canard confit de Fès et ses pommes sarladaises du Domaine d'Aghbalou  SU, SO* 250
Confit Duck from Fez and Sarladaise Potatoes from Domaine d'Aghbalou

SPÉCIALITÉS MAROCAINES / MOROCCAN SPECIALTIES

Souris d'agneau confite aux coings caramélisés, tajine d'épices nobles 230
 et jus au safran du Domaine de la Pommeraie
Confit Lamb Shank with Caramelized Quince, Noble Spice Tagine and Saffron Jus
from Domaine de la Pommeraie

Rfissa impériale de Fès G, SO, L, SU* 190
 Poulet fermier confit, msemmen feuilleté, lentilles fondantes, oignons caramélisés et
 épices marocaines
Imperial Rfissa from Fez
Confit Farm Chicken, Flaky Msemmen, Tender Lentils, Caramelized Onions, Moroccan Spices

Plat Traditionnel Judéo-Marocain | Traditional Judeo-Moroccan Dish G, SO, E, SU* 240

Dafina ou Skhina – Le Temps Retrouvé

Bien plus qu'un mets, la Dafina incarne la mémoire vivante des cuisines familiales de Fès. Ce plat mijoté des heures durant, souvent dès le vendredi pour être dégusté le samedi lors du Shabbat, reflète la mixité culturelle et spirituelle du Maroc. Préparée avec un pied de bœuf – pouvant être remplacé par de la viande de veau ou de l'os à moelle – elle réunit des pois chiches, du riz, du blé, des pommes de terre et des œufs lentement confits, délicatement parfumés aux épices fassies. Cette harmonie généreuse rappelle la chaleur des grandes tablées et l'âme des traditions judéo-marocaines. Son nom, Dafina, vient de l'arabe ad-dafina, signifiant « très chaud » ou « étouffé » – un hommage à la cuisson lente qui en révèle toute la richesse.

Dafina or Skhina – Time Rediscovered

More than a dish, Dafina embodies the living memory of Fez's family kitchens. Traditionally simmered from Friday to be enjoyed on Saturday for the Shabbat meal, it reflects the cultural and spiritual blend of Morocco. Prepared with beef foot – which can also be replaced by veal or marrow bone – it combines chickpeas, rice, wheat, potatoes, and slow-cooked eggs, delicately seasoned with Fassi spices. This generous harmony evokes both the warmth of family gatherings and the soul of Judeo-Moroccan traditions. The name Dafina comes from the Arabic ad-dafina, meaning "very hot" or "smothered," a tribute to the long, slow cooking that reveals its richness.

LE PARADIS DES DESSERTS / DESSERT PARADISE

Flan à la vanille de Madagascar caramélisé et sa glace vanille L, E* 90
Homemade Caramel Flan and Vanilla Ice Cream

Délice de crème de coco dans sa noix au chocolat Valrhona 70% L, N, SO, SU* 130
et ananas caramélisé
Coconut Cream Delight in its 70% Valrhona Chocolate Nut and Caramelized Pineapple

Tartelettes au citron et meringue maison, perles de citron caviar L'Agrumiste L, E, G, N* 110
Homemade Lemon and Meringue Tartlets with Caviar Lemon Pearls Citrus from L'Agrumiste

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.

X



PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

*ALLERGÈNES / ALLERGENS

C = CÉLÉRI / CELERY

E = ŒUF / EGG

G = GLUTEN

L = LAIT ET LACTOSE / MILK AND LACTOSE

LU = LUPIN / LUPINE

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



PALAIS FARAJ
SUITES & SPA