



DAR RHIZLANE
PALAIS & TABLE D'HÔTES

Menu



Entrées

Collection de Salades Fines Dar Rhizlane aux seize Saveurs du Pays

Pastilla au Coquelet et aux Amandes

Pastilla de la Côte aux Fruits de Mer

Cocktail de Briouates aux Quatre Farces

Trio de Soupes

Volaille

Trid au Poulet de Grain, façon Dar Rhizlane

Poulet M'darbel, Tomates Caramélisées et Parfumées à la Gomme Arabique

Tagine de Poulet au Citron Confit et Olives Mslalla

Médailillon de Poulet au Citron Confit, Pommes de Terre en Purée à l'Ail Noir
et Poivre Vert, Ravioles aux Epinards et Olives M'slala

Couscous

Couscous aux Sept Légumes à L'agneau

Couscous aux Sept Légumes au Poulet

Couscous Méditerranéen, Brochettes de Poulet, Merguez et Viande

Couscous Végétarien aux Sept Légumes

Poissons

Gambas façon Raviole, Parfumées au Basilic et Safran,
Tagliatelles de Courgettes

Filet de Saint-Pierre, Crème au Basilic, Rondelles de Courgettes en Fleur

Tagine de Dorade Royale aux légumes croquants

Pavé de Saumon Mcharmél, Mousseline de Citrouille et Carotte au Citron Confit et Huile
D'argan, Perles de Légumes Aller-retour à La Fleur de Sel

Viandes

Agneau Désossé, Façon M'rouzia, Ecailles de Navets Vanillées,
Mousseline de Céleri, Crumble Ras El Hanout

Souris d'Agneau Confite au Romarin et Miel de l'Atlas
Pommes Ecrasées aux Epinards, Artichauts et Petit-pois Façon Tagine

Tagine de Chevreau de l'Atlas, Courgettes à L'Origan

Tagine de Jarret de Veau aux Pruneaux et Abricots Secs Caramélisées au Miel de Notre
Terroir, Œufs de Caille et Amande

Tagine D'Agneau Comme chez Nous avec Batat et Olives Mslalla

Filet Mignon de bœuf, Condiments trois Pépinières, Romarin, Thym, Sauge, Cromesquis aux
Cèpes et Champignons, Mousseline d'Haricots Verts et Brocolis

Hargma (Pieds de Veau) Façon Tangia Marrakchya aux Pois Chiches et Citron Confit

Desserts

Croustillant au Chocolat, Jus de Chocolat au lait

Moelleux au Chocolat au Cœur Fondant Praliné, Glace Corne de Gazelle

M'Hencha aux Fruits Rouges

Jawhara Traditionnelle au Lait et Son Sorbet D'Amlou

Gratin de Fruits Frais, Sabayon Parfumé aux Fruits de la Passion

Dôme de Cornes de Gazelles, Sorbet Bigarade

Orange Découpée Parfumée à la Cannelle

MENU JUNIOR

PIÈCE DU BOUCHER/ POISSON GRILLÉ (SELON L'ARRIVAGE)

PENNE SAUCE TOMATE, PARMESAN OU RIZ BASMATI NATURE

GLACES, SORBET OU BROCHETTES DE FRUITS ET BOULE DE GLACE AU CHOIX

MENU JUNIOR : 250 DHS

MENU ENTRÉE, PLATS, DESSERT : 450 DHS

MENU ENTRÉE, 2 PLATS, DESSERT : 580 DHS

10 % SERVICE EN SUS / 10% SERVICE CHARGE NOT INCLUDED