



## DAR RHIZLANE

PALAIS & TABLE D'HÔTES

### Entrées

Nos Quinze Salades Signature Dar Rhizlane aux Saveurs de son Potager

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Poulet Beldi au Citron Confit et Olives M'eslalla

\*\*\*\*

Couronne de Poulet façon Sushi, Fleur de Betterave à la Cannelle, Potiron Caramélisé

### Couscous

Couscous à l'Agneau aux Sept Légumes

\*\*\*\*

Couscous de poulet aux Sept Légumes

\*\*\*\*

Couscous Méditerranéen, Brochettes de Poulet, Viande et Merguez

\*\*\*\*

Couscous Végétarien aux Sept Légumes

### Poissons

Gambas façon Raviole, Bisque Parfumées au Basilic et Safran,  
Courgettes en Biseaux

\*\*\*\*

Tortellini à la Truite et Roquefort

\*\*\*\*

Filet de Saint-Pierre, Crème au Basilic, Rondelles de Courgettes et Carottes en fleurs

\*\*\*\*

Tagine de Dorade Royale aux légumes croquants

\*\*\*\*

Roulade de Truite Saumonée accompagnée d'une Crème Parfumée aux Saveurs de notre Potager,  
Pommes Nouvelles sautées aux Fines Herbes



## DAR RHIZLANE

PALAIS & TABLE D'HÔTES

\*\*\*\*

### Viandes

**M'rouzia D'Agneau, Façon Traditionnelle, Semoule aux amandes concassées, Epices d'Orient**

\*\*\*\*

**Souris d'Agneau Confité 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 Caramélisés au Miel de Notre Terroir, Œufs  
de Caille et Amandes**

\*\*\*\*

**Tagine D'Agneau Comme chez Nous, Pomme de Terre et Olives M'slalla**

\*\*\*\*

**Filet Mignon de bœuf, Trois Condiments de notre Jardin, Romarin, Thym, Sauge, Cromesquis aux  
Cèpes et Champignons, Mousseline de Haricots Verts et Brocolis**

\*\*\*\*

**Tangia Marrakchia**

\*\*\*\*

### Desserts

**Délice au trois Chocolats**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**M'Hencha aux Fruits Rouges**

\*\*\*\*

**Jawhara Traditionnelle au Lait et Son Sorbet**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Oranges Découpées Parfumées à la Cannelle**

\*\*\*\*

**Exotique Finger au Cœur D'Ananas, Biscuit Dacquoise et Sablé aux Amandes**

Menu Junior

Steak haché / Poisson Grillé/ Brochettes de poulet (selon l'arrivage)

Penne Sauce Tomate, Parmesan ou Riz Basmati Nature

Glace ou Sorbet aux choix

Menu Junior : 220Dhs

Menu Entrée, Plats, dessert : 600Dhs

10 % Service en sus / 10% Service charge Not included