

# SUGGESTIONS DU CHEF

## Entrées

Salade niçoise, haricots verts, thon, anchois, pomme de terre, œuf, anchoïade comme sur la Riviera.....**110 dhs**

\*\*\*\*\*

Salade style Hawaï, riz, fruits exotiques, crevettes, poulet, cocktail légère.....**110 dhs**

Œufs farcis à la chair de crabe, macédoine de légumes frais.....**95 dhs**

\*\*\*\*\*

Millefeuille végétal d'artichauts, concassé de crevettes à la rouille de roche.....**95 dhs**

\*\*\*\*\*

Gaspaccho (froid) de tomates et caviar d'Aubergines, 1 filet de rouget rôti, Basilic.....**110 dhs**

\*\*\*\*\*

Duo de tartare de poisson (saumon et poisson du jour, loup ou daurade) huile vierge.....**140 dhs**

\*\*\*\*\*

Fromage de chèvre mi- affiné, carpaccio de tomates, champignons marinés, huile basilic.....**100 dhs**

## Plats

Poulet braisé façon Piri-Piri (Portugais), légumes glacés au beurre sautés à la poêle.....**120 dhs**

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon, écrasée de pomme de terre aux olives noires, pesto d'herbes fraîches.....**160 dhs**

\*\*\*\*\*

Hamburger chicken crousty, sauce gribiche curry, frites maison.....**95 dhs**

\*\*\*\*\*

Escalope cordon bleu farcie au fromage et poitrine de bœuf fumée, quelques pâtes.....**160 dhs**

## Desserts

Dessert autour des fruits, 1 boule de glace pistache.....**65 dhs**

\*\*\*\*\*

Cheese cake aux fruits du marché.....**70 dhs**