

# Les Jardins Impériaux

Cuisine Gastronomique Marocaine & Africaine Réinventée

## Entrées

<b>Perles du Désert</b> Carpaccio de poulpe, huile d'argan, citron confit	120 MAD
<b>Pastilla Royale Déstructurée</b> Pigeon, amandes, cannelle, croustillant revisité	140 MAD
<b>Velouté d'Igname &amp; Truffe</b> Crème onctueuse, truffe noire, noisettes	110 MAD

## Plats

<b>Agneau Impérial</b> Confite 12h, safran, patate douce	260 MAD
<b>Filet de Bar Chermoula</b> Émulsion fine, quinoa aux herbes	240 MAD
<b>Volaille Yassa Élégant</b> Citron doux, oignons caramélisés	210 MAD
<b>Couscous Royal Moderne</b> Dressage contemporain, légumes glacés	280 MAD

## Desserts

<b>Nuage Fleur d'Oranger</b> Mousse légère, miel, amande	90 MAD
<b>Chocolat &amp; Dattes Majhoul</b> Ganache intense, caramel de dattes	100 MAD
<b>Pastilla Exotique</b> Mangue, passion, croustillant fin	95 MAD

## Boissons

<b>Eau Minérale</b>	40 MAD
<b>Eau Gazeuse</b>	35 MAD
<b>Thé à la Menthe Signature</b>	60 MAD

**Jus Frais** 50 MAD

**Cocktail Ambre Royal** 70 MAD

## **Menu Découverte**

---

**Entrée + Plat + Dessert** 390 MAD

*“Une invitation au voyage entre traditions et haute gastronomie.”*