



DANS LES SPHERES EXQUISES DE LA GASTRONOMIE, JACQUES RUIVO SE DISTINGUE AVEC UNE ELEGANCE SANS PAREILLE, FORGEE PAR QUINZE ANNEES D'UNE EXPERTISE INEGALEE. IMPREGNE DES ENSEIGNEMENTS DU VENERABLE JACQUES CAGNA, IL INSUFFLE A CHAQUE CREATION UNE PERSPECTIVE SINGULIERE, ELEVANT AINSI L'ART CULINAIRE A DE NOUVEAUX SOMMETS. UN NOUVEAU CHAPITRE S'INSCRIT EN 2008 DANS SON PARCOURS ALORS QU'IL PREND SES QUARTIERS DANS UN LIEU EN PLEINE METAMORPHOSE, OFFRANT UNE VUE MAJESTUEUSE SUR L'ADMIRABLE ABREUVOIR DE MARLY.

LE PERIPLE GASTRONOMIQUE DU CHEF JACQUES RUIVO EVOQUE UN DEBUT PRECOCE, DES 14 ANS, LORSQUE SA PASSION POUR LES PLAISIRS CULINAIRES S'VEILLA. DE CETTE PASSION NAQUIT UN MAITRE DANS L'ART DES GIBIERS, CAPABLE DE MAGNIFIER LES DELICES DU CHEVREUIL ET DU FOIE GRAS EN TERRINE, TOUT AUTANT QUE LE LIEVRE DE BEAUCE A LA ROYALE. IL IMPRIME EGALEMENT SA SIGNATURE PERSONNELLE A DES METS TELS QUE LES NOIX DE SAINT-JACQUES ET LE BAR, INFUSES DE POIVRE ET NAPPES D'UNE DIVINE SAUCE AU BEURRE BLANC.

JACQUES RUIVO INCARNE LA SAGA D'UN JEUNE PRODIGE AYANT ERIGE SA PASSION EN METIER ET DEvenu L'UN DES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE NOCTURNE LES PLUS PRISES A MARRAKECH. CHAQUE PLAT EST UNE VERITABLE ŒUVRE D'ART, NARRATRICE DE SON VOYAGE CULINAIRE D'EXCEPTION AU PALAIS DAR SOUKKAR.



Menu 590 DHS

ENTREES

**LE TARTARE EXOTIQUE AUX LEGUMES FONDANT
ET CROUSTILLANTS A LA FLEUR D'ORANGER**
EXOTIC TARTARE WITH TENDER AND CRISPY VEGETABLES WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

GUACAMOLE ET TORTILLAS AUX EPICES
GUACAMOLE AND SPICED TORTILLAS

SALADE DE POULET THAI AUX NOUILLES CROUSTILLANTES
THAI CHICKEN SALAD WITH CRISPY NOODLES

**LES CLASSIQUES NEMS CROUSTILLANTS
AU POULET / CREVETTES / VEGETARIENS**
THE CLASSIC CRISPY SPRING ROLLS WITH CHICKEN / SHRIMP / VEGETARIAN

LA MAGIE DE NOS SALADES MAROCAINES
CAROTTE A LA CHERMOULA, ZAALOUK, TAKTOUKA, ET LEGUMES DE SAISON
THE MAGIC OF OUR MOROCCAN SALADS CARROT WITH CHERMOULA, ZAALOUK, TAKTOUKA AND SEASONAL VEGETABLES

DELICIEUSE SELECTION DE BRIOUATES MAROCAINES
POULET, VIANDE HACHEE, MINI MHANCHA AU FROMAGE, SAUMON ET CIGARE FROMAGE
DELICIOUS SELECTION OF MOROCCAN BRIOUATES CHICKEN, MINCED MEAT, MINI CHEESE MHANCHA, SALMON
AND CHEESE CIGAR

LA TRADITIONNELLE PASTILLA DE POULET AUX AMANDES
THE TRADITIONAL CHICKEN PASTILLA WITH ALMONDS
ASSORTIMENT SUSHIS 12P
SUSHIS ASSORTMENT 12P

PLATS

LA GRANDE RAVIOLE DU CHEF AUX GAMBAS ET PETITS POIS
THE CHEF'S LARGE RAVIOLI WITH PRAWNS AND PEAS

LASAGNE DE BOEUF A LA PROVENCALE GRATINEE A LA TRUFFE
PROVENCAL-STYLE BEEF LASAGNA GRATINATED WITH TRUFFLE

TAGLIATELLE CREMEUSE AU SAUMON
CREAMY SALMON TAGLIATELLE

**FILET D'ESPADON LAQUE AU SOJA ET MIEL BALSAMIQUE
ET SES LEGUMES DE SAISON**
SWORDFISH FILLET GLAZED WITH SOY AND BALSAMIC HONEY AND SEASONAL VEGETABLES

WOK DE POULET HACHE AU BASILIC THAI
AIL, SAUCE D'HUITRE AVEC OEUF FRIT, GINGEMBRE ET SHIITAKE
WOK MINCED CHICKEN WITH THAI BASIL GARLIC, OYSTER SAUCE WITH FRIED EGG, GINGER AND SHIITAKE

PHAD THAI AUX CREVETTES SAUTEES
PAD THAI SHRIMP AND SAUTEED SHRIMP

WOK DE FILET DE BOEUF FACON THAI, BASILIC CHILI SAUCE HUITRES
THAI STYLE BEEF LETTUCE WOK, BASIL CHILI SAUCE OYSTERS

**TAJINE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES MESLALLA
LA RECETTE SECRETE DE LATIFA**
CHICKEN TAGINE WITH CANDIED LEMONS AND MESLALLA OLIVES, LATIFAS SECRET RECIPE

TAJINE D'AGNEAU MAKFOUL
LAMB MAKFOUL TAGINE

TAJINE DE POISSONS A LA CHERMOULA
FILET DE BAR MARINE A L'AIL ET PERSIL, BOUZROUG ET CREVETTES
FISH TAGINE WITH CHERMOULA, SEA BASS FILLET MARINATED WITH GARLIC AND PARSLEY, BOUZROUG AND SHRIMP

TAJINE DE KEFTA AUX OEUFS
KOFTA TAGINE WITH EGGS

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR



FORMULE MENU INCLUANT UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX



Menu 690 DHS

ENTREES

SALADE DE RIZ ET CREVETTES PARFUMÉES AU BASILIC

RICE AND SHRIMP SALAD FLAVORED WITH BASIL

BURRATA A LA TRUFFE TARTARE DE TOMATES, CROUSTILLANT

D'HERBES DES POTAGES

BURRATA WITH TRUFFLE TOMATO TARTARE, CRISPY SOUP HERBS

MHANCHA DE SAUMON FUME ET POIREAUX A BASE DE PATE FEUILLETEE

MHANCHA OF SMOKED SALMON AND LEEKS MADE FROM PUFF PASTRY

TARTARE DE LOUP BAR A LA FRAMBOISE GUACAMOLE AU PIMENT D'ESPELETTE CREME A L'HUILE DE BASILIC

SEA BASS TARTARE WITH RASPBERRY GUACAMOLE WITH ESPELETTE PEPPER CREAM WITH BASIL OIL

LES GYOZAS ROTIS A LA VAPEUR

STEAM-ROASTED GYOZAS

LA TRADITIONNELLE PASTILLA AUX FRUITS DE MER EPICÉE A LA CHERMOULA

THE TRADITIONAL SEAFOOD PASTILLA SPICY WITH CHERMOULA

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE, CROUSTILLANT DE PARMESAN

ITALIAN BEEF TARTARE, CRISPY PARMESAN

CREVETTES TEMPURA THAI A LA FEUILLE DE BRICK SAUCE SWEET CHILI

THAI TEMPURA SHRIMP WITH BRICK PASTRY SWEET CHILI SAUCE

PLATS

LE FILET DE BOEUF WELLINGTON

PUREE A L'ANCIENNE SAUCE PERIGUEUX

BEEF FILLET WELLINGTON OLD-FASHIONED MASH WITH PERIGUEUX SAUCE

ST PIERRE ROTI

PUREE DE PATATE DOUCE A L'HUILE A LA VANILLE, BOURBON VIERGE EXOTIQUE, JUS AUX THYM

ROASTED ST PIERRE SWEET POTATO PUREE WITH VANILLA OIL, EXOTIC VIRGIN BOURBON, THYME JUICE

SOURIS D'AGNEAU FACON TANJIA

TANJIA-STYLE LAMB SHANK

COUSCOUS ROYAL

ROYAL COUSCOUS

TAJINE DE BOEUF AUX PRUNEAUX

FRUITS SECS, ET POIRE POCHEE A LA FLEUR D'ORANGER

BEEF TAGINE WITH PRUNES DRIED FRUITS, AND POACHED PEAR WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

CANNELLONI FARCI D'EPINARD ET CHAMPIGNONS GRATINES A LA TRUFFE

CANNELLONI STUFFED WITH SPINACH AND MUSHROOMS WITH TRUFFLE GRATIN

PAVE DE SAUMON ROTI AU CAVIAR DE HARENG

PUREE DE CAROTTE ET CELERI VELOUTE DE ROQUETTE AU CAVIAR DE HARENG

SALMON STEAK CARROT AND CELERY PUREE WITH ROCKET AND HERRING CAVIAR

RISOTTO CREMEUX A LA TRUFFE NOIRE

CREAMY BLACK TRUFFLE RISOTTO

SELECTION DU CHEF 24 PC, SUSHIS MIXTES

CHEF'S SELECTION 24 PC, MIXED SUSHI

PARMENTIER D'EPICÉE D'AGNEAU A LA TRUFFE

LAMB SHOULDER PARMENTIER WITH TRUFFLE

MARMITE DE LA MER

ST PIERRE, LOUP, MOULES, CALAMARS ET SAUMON, TOMBES D'EPINARD, ASPERGES ET BROCOLI

JUS CREMEUX AU PASTIS

SEA POT ST PIERRE, SEA BASS, MUSSELS, SQUID AND SALMON, SPINACH, ASPARAGUS AND BROCCOLI CREAMY JUICE WITH PASTIS

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR



FORMULE MENU INCLUANT UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX



DESSERTS

BLANCMANGE A LA FRAMBOISE, SABLE BRETON, COEUR MYRTILLES

RASPBERRY BLANCMANGE, BRETON SHORTBREAD, BLUEBERRY HEART

**LE BAVAROIS AU CAFE FLAQUE AU CHOCOLAT DACQUOISE CROUSTILLANT
Caramel Beurre Sale**

COFFEE BAVAROIS CHOCOLATE PUDDLE DACQUOISE CRISPY CARAMEL SALTED BUTTER

MACARON AUX FRUITS ROUGES CREME LITCHI, PARFUMEE A LA ROSE

MACARON WITH RED FRUITS AND LYCHEE CREAM, FLAVORED WITH ROSE

LA PANNA COTTA EXOTIQUE, BISCUIT SALE, GELE DE MANGUE

EXOTIC PANNA COTTA, SALTY BISCUIT, MANGO JELLY

**FONDANT AU CHOCOLAT BLANC, MARMELADE DE FRAMBOISE
DE NOTRE FERME**

WHITE CHOCOLATE FONDANT, RASPBERRY MARMALADE FROM OUR FARM

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS, CREME GLACEE A LA VANILLE

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS, VANILLA ICE CREAM

SPHERE AU CHOCOLAT, CREMEUX COCO MANGUE

CHOCOLATE SPHERE, CREAMY COCONUT MANGO

FONDANT CHOCOLAT NOIR

DARK CHOCOLATE FONDANT

NEMS COCO CHOCOLAT BANANE

COCONUT CHOCOLATE BANANA SPRING ROLLS

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

BIRTHDAY CAKE

THE OU CAFE GOURMAND

GOURMET TEA OR COFFEE

Là où vit ta magie ...