



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'EVEILLA. 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 BEUCE 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

CARPACCIO DE BETTERAVE A LA FETA PARFUME AU BASILIC

BETTERROOT CARPACCIO WITH BASIL-FLAVORED FETA

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

PLATS

PAVE DE MERLU ROTI FRICASSE DE HARICOTS AU CHORIZO DE BOEUF

ROASTED HAKE STEAK WITH FRICASSEE BEANS AND BEEF CHORIZO

TAGLIATELLES CREMEUSES AU SAUMON

CREAMY SALMON TAGLIATELLE

WOK DE POULET CROUSTILLANT AU BASILIC THAI RIZ BASMATI

CRISPY THAI BASIL WOK CHICKEN BASMATI RICE

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 TAJINE WITH CANDIED LEMONS AND MESLALLA OLIVES, LATIFAS SECRET RECIPE

TAJINE DE KEFTA AUX OEUFs

KOFTA TAJINE WITH EGGS

BALLOTINE DE POULET FERMIER AUX CHAMPIGNONS ASPERGES ROTIES CROUSTILLANTES A LA FIGUE

FARM CHICKEN BALLOTIN WITH CRISPY ROASTED ASPARAGUS MUSHROOMS AND FIG

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

CARPACCIO D'OMBRINE A LA MANGUE, LAIT DE COCO ET HUILE DE CORIANDRE

UMBRINE CARPACCIO WITH MANGO, COCONUT MILK AND CORIANDER OIL

LA BURRATA CREMEUSE FRAMBOISE, TOMATES CERISES AU BASILIC ET BALSAMIC AU MIEL

CREAMY RASPBERRY BURRATA, CHERRY TOMATOES WITH BASIL AND HONEY BALSAMIC

MHANCHA DE SAUMON FUME ET POIREAUX A BASE DE PATE FEUILLETEE

MHANCHA OF SMOKED SALMON AND LEEKS MADE FROM PUFF PASTRY

TRILOGIE DE CEVICHE AU LAIT DE COCO, A LA TOMATE ET A LA TRUFFE

TRILOGY OF CEVICHE WITH COCONUT MILK, TOMATO AND TRUFFLE

LA TRADITIONNELLE PASTILLA DE POULET AUX AMANDES

THE TRADITIONAL CHICKEN PASTILLA WITH ALMONDS

TACOS D'AGNEAU CONFIT A LA CORIANDRE, AUX PICKLES DE LEGUMES ET CROUSTILLANT DE PATATE DOUCE

LAMB TACOS CONFIT WITH CORIANDER, VEGETABLE PICKLES AND CRISPY SWEET POTATO

ASSORTIMENT SUSHIS 12P

SUSHIS ASSORTMENT 12P

PLATS

COTES D'AGNEAU ROTIES HARICOTS VERTS ET AUBERGINES GRILLEES

ROASTED LAMB RIBS, GREEN BEANS AND GRILLED EGGPLANT

LINGUINES AU PESTO, ENCORNET GRILLE ET COPEAUX DE CHORIZO

LINGUINE WITH PESTO, GRILLED SQUID AND CHORIZO SHAVINGS

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 TAJINE WITH PRUNES DRIED FRUITS, AND POACHED PEAR WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

TAJINE DE BOULETTES DE POISSON AUX EPICES MAROCAINES

FISH BALLS TAJINE WITH MOROCCAN SPICES

PAVE DE SAUMON ROTI AU VERT ASPERGES EPINARDS ET BROCOLIS CREME SAFRANEE AU CITRON VERT

ROASTED SALMON STEAK WITH GREEN ASPARAGUS, SPINACH AND BROCCOLI SAFFRON CREAM WITH LIME

RISOTTO CREMEUX AU BEC D'OISEAU PARFUME AU VIEUX PARMESAN ET TRUFFES

CREAMY RISOTTO FLAVORED WITH OLD PARMESAN AND TRUFFLES

SELECTION DU CHEF 18PC, SUSHIS MIXTES

CHEF'S SELECTION 18 PC, MIXED SUSHI

RIZ SAUTE AUX GAMBAS ET LEGUMES CROQUANTS AU BASILIC

FRIED RICE WITH PRAWNS AND CRUNCHY VEGETABLES WITH BASIL

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



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



DESSERTS

LE BAVAROIS AU CAFE FLAQUE AU CHOCOLAT DACQUOISE CROUSTILLANTE
CAMEL BEURRE SALE

COFFEE BAVAROIS CHOCOLATE PUDDLE DACQUOISE CRISPY CAMEL 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, GELEE DE MANGUE

EXOTIC PANNA COTTA, SALTY BISCUIT, MANGO JELLY

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

FONDANT PISTACHE

PISTACHIO FONDANT

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

BIRTHDAY CAKE

THE OU CAFE GOURMAND

GOURMET TEA OR COFFEE

Là où vit la magie ...