

LA TABLE DE L'ECRIN MENU

Composer votre menu au choix (2 plats 390dhs / 3 plats 480dhs)

Entrées

Palette de salades marocaines (V)
Cocktail de briouates l'écrin
La Harira fassia traditionnelle (V)
Tomates confites M'aassla (V)
Pastilla au poulet et amandes grillées

Plats

La véritable tangia Marrakchia
Tagine de poulet Makfoul aux raisins secs
Couscous Balboula au bœuf, tfaya et légumes du Mellah
Couscous Balboula végétarien aux sept légumes (V)
Mrouzia d'agneau au rass el hanout
Tagine de bar à la charmoula et aux légumes

Desserts

Tagine de coing M'aassel au miel
Mhencha au miel de tahanout
Briouates d'ananas caramélisé
Thé marocain gourmand

Sur commande 24 heures à l'avance

Méchoui d'épaule d'agneau et ses légumes vapeur - 410 dirhams

Rfissa tride au pigeon dates et œufs de cailles - 370 dirhams

Seffa Medfouna de poulet beldi aux raisins et cannelle - 380 dirhams

LA TABLE DE L'ECRIN MENU

Choose your own menu (2 courses 390dhs / 3 courses 480dhs)

Starters

Assorted of Moroccan salad - V
L'écrin Moroccan phyllo triangle
Harrira traditionnal soup -V
Pickled sweety tomatoes –V
Chicken pastilla with grilled almonds

Main Courses

Beef marrakchi tanjia
Chicken makfoul tagine with raisins
Balboula couscous with beef, tfaya and vegetables of the Mellah market
Vegetables Balboula couscous - V
Shank of lamb mrouzia style with ras el hanout spices
See bass tagine with chermoula and vegetables

Desert

M'aassel quince tagine with honey
Mhencha with tahanout honey
Caramelised pineapple briouates
Moroccan tea with pastries

(On order 24 hours in advance)

Roast lamb Mechoui shoulder with steamed vegetables – 410 dirhams
Pigeons rfissa tride with, dates and quail eggs - 370 dirhams
Seffa pasta with beldi chicken, raisins and cinnamon - 380 dirhams