

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉES

NEMS VIETNAMIENS

Au Poulet

ou

AVOCAT EN TARTARE *Vegan*

Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled

PLATS

POULET TANDOORI

Riz aux raisins secs et amandes effilées

ou

DAURADE RÔTIE

Filets de daurade rôtis au four, légumes de saison
sautés à l'huile d'olive

DESSERTS

CHEESECAKE EXOTIQUE

Fruit de la passion, mangue

ou

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

Sélection de fruits frais, selon l'inspiration du chef



ES SAADI
MARRAKECH RESORT

MENU SIGNATURE

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE

Burrata d'Italie, tomates cerises du jardin, aubergines marinées, pesto maison (*Végétarien*)

ou

SAUMON EN TATAKI

Saumon mariné 24h juste snacké, sauce tataki maison, sésame torréfié

PLATS

BŒUF TEPPANYAKI, SAUCE CHIMICHURRI

Tranches de filet de bœuf snacké à la japonaise, haricots verts sautés à l'ail, purée onctueuse

ou

SOLE MEUNIÈRE AU YUZU

Sole fraîche dorée au beurre, parfum de yuzu japonais, légumes de saison sautés à l'huile d'olive

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Crème citron acidulée, meringue légère dorée au chalumeau

ou

MILLE ET UNE FEUILLES

Feuilletage croustillant, crème diplomate légère, caramel demi-sel



MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

AVOCAT EN TARTARE

Tomates séchées, basilic frais, jus de citron du Bled (Végan)

ou

BURRATA CRÉMEUSE

Burrata d'Italie, tomates cerises du jardin, aubergines
marinées, pesto maison (Végétarien)

PLATS

PENNE AUX 4 FROMAGES

Penne artisanales, sélection de fromages affinés, touche de
noix de muscade (Végétarien)

ou

RIZ THAÏ AUX LÉGUMES

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

Sélection de fruits frais, selon l'inspiration du chef

ou

MILLE ET UNE FEUILLES

Feuilletage croustillant, crème diplomate légère, caramel
demi-sel



DISCOVERY MENU

STARTERS

VIETNAMESE CHICKEN NEMS

Crispy nems, fresh salad, sweet and spicy sauce

or

AVOCADO TARTAR

Dried tomatoes, fresh basil, Bled lemon juice (Vegan)

MAIN COURSES

TANDOORI CHICKEN

Rice with raisins and flaked almonds

or

ROASTED SEA BREAM

Oven-roasted sea bream fillets, seasonal vegetables sautéed in olive oil

DESSERTS

EXOTIC CHEESECAKE

Creamy cheesecake, passion fruit coulis, fresh mango cubes

or

SEASONAL FRUIT PLATTER

A selection of fresh fruit, prepared according to the chef's inspiration



SIGNATURE MENU

STARTERS

CREAMY BURRATA

Italian burrata, garden cherry tomatoes, marinated eggplant,
homemade pesto (Vegetarian)

or

SALMON TATAKI

24-hour marinated salmon, just snacked, homemade tataki
sauce, roasted sesame seeds

MAIN COURSES

TEPPANYAKI BEEF, CHIMICHURRI SAUCE

Slices of beef tenderloin Japanese-style snack, sautéed green
beans with garlic, creamy mashed potatoes

or

SOLE MEUNIÈRE WITH YUZU

Fresh sole pan-seared in butter, infused with Japanese yuzu,
seasonal vegetables sautéed in olive oil

DESSERTS

LEMON MERINGUE TART

Tangy lemon cream, light meringue toasted with a torch

or

A THOUSAND AND ONE LAYERS

Crispy puff pastry, light diplomat cream, semi-salted caramel



VEGETARIAN MENU

STARTERS

AVOCADO TARTAR

Dried tomatoes, fresh basil, Bled lemon juice

or

CREAMY BURRATA

Italian burrata, garden cherry tomatoes, marinated eggplant,
homemade pesto

MAIN COURSES

FOUR-CHEESE PENNE

Artisanal penne, selection of aged cheeses, hint of nutmeg

or

THAI RICE WITH VEGETABLES

DESSERTS

SEASONAL FRUIT PLATTER

A selection of fresh fruit, prepared according to the chef's
inspiration

or

A THOUSAND AND ONE LAYER

Crispy puff pastry, light diplomat cream, semi-salted caramel

