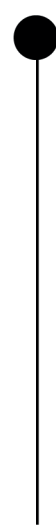




# Menu Carte Blanche

”

C'est lorsque l'on se perd que le voyage commence...



Laissez-vous surprendre par un menu en 6 temps  
imaginé par le Chef Ramzi :

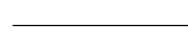
AMUSE-BOUCHE



DEUX ENTRÉES



DEUX PLATS



DESSERT

**680 Dhs**

*Chef Ramzi*



**Tu cuisineras l'esprit libre et tu respecteras les produits**

*Alain Passard*

• *Pour commencer* •

**CARPACCIO DE THON ROUGE**

vinaigre de riz, soja millésimé et micros végétaux  
150 dhs

**ARAIGNÉE DE MER & MANGUE**

jus de yuzu, coriandre et coulis fruits de la passion  
140 dhs

**TARTARE DE BŒUF PARFUMS D'ASIE**

gingembre, oignon rouge et arachides  
150 dhs

**SALADE DE POUSSSES D'ÉPINARDS**

crèmeux d'avocat, artichauts et asperges vertes (Vegan)  
120 dhs

**FOIE GRAS AU TORCHON**

chutney de poires aux épices et brioche toastée  
245 dhs

**CALAMARS FAÇON GALICIENNE**

paprika Ahumado, mousseline de pommes de terre fumée  
135 dhs

**TARTARE DE THON ROUGE ACIDULÉ**

jus de citron vert, filaments de carottes frits et wakamé  
150 dhs

**CARPACCIO DE BOEUF**

vinaigrette à la truffe noire, Parmigiano Reggiano  
135 dhs

**CEVICHE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE**

framboises fraîches, soja et oignon rouge  
140 dhs

**SALADE DE GAMBAS THAÏ**

poivrons, mangue et arachides grillées  
135 dhs

**BURRATA**

pistou, tomates cerises et pain grillé  
160 dhs

*Planches* **À PARTAGER**

**Assortiment de charcuterie porcine**

jambon cru, chorizo Iberico, saucisson et terrine de campagne  
220 dhs

**Assortiment de fromages français affinés**

par Rodolphe Le Meunier - Meilleur Ouvrier de France  
220 dhs

**Terrine de campagne porcine**

pain grillé et cornichons  
165 dhs

**Jambon de porc «Ibérico de Cebo»**

220 dhs

**Cecina de veau fumée et copeaux de Parmesan**

165 dhs

**Tarte fine au thon rouge**

mayonnaise japonaise, olives noires et pickles d'oignons  
145 dhs



• *Pour continuer* •

## CÔTÉ MER : SELON ARRIVAGE

PAVÉ DE THON ROUGE  
mousseline de petits pois au wasabi, beurre blanc au citron vert  
220 dhs

TURBOT RÔTI  
écrasé de pommes de terre au citron confit,  
ail confit à l'huile d'olive, beurre blanc  
280 dhs

AILE DE RAIE FAÇON MEUNIÈRE  
câpres et croûtons au beurre d'algues, purée à l'olive noire  
160 dhs

BLANC DE SAINT-PIERRE  
vierge de tomate à l'olive noire, asperges vertes rôties  
260 dhs

PAVÉ DE SAUMON CARAMÉLISÉ  
carottes en deux textures, mousseline & laquées  
195 dhs

## CÔTÉ TERRE : SELON AFFINAGE

ENTRECÔTE MATURÉE  
pommes de terre confites au thym, jus de viande réduit, sauce Jack Daniel's  
260 dhs

JOUE DE BŒUF CONFITE  
purée façon Joël Robuchon, jus de viande réduit  
300 dhs

SOURIS D'AGNEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE  
purée façon Joël Robuchon à la truffe noire  
290 dhs

FILET DE BŒUF  
riz noir sauvage de Camargue et sauce au foie gras  
280 dhs

FAUX FILET À LA PLANCHA  
pommes de terre confites au thym, sauce au poivre vert  
195 dhs

CUISSE DE CANARD RÔTIE  
poêlée de cèpes d'Ifrane, sauce au foie gras  
260 dhs

CHEESEBURGER DE L'AVENUE  
oignons caramélisés et copeaux de frites fraîches  
150 dhs

## PÂTES & RISOTTO

MEZZI RIGATONI CRÉMÉS  
aux coquillages et persillade fraîche  
195 dhs

LINGUINES AUX OLIVES NOIRES  
tomates séchées, câpres et ail confit (Vegan)  
180 dhs

RISOTTO DE RIZ NOIR VÉNÉRÉ AUX CÈPES  
Parmigiano Reggiano  
195 dhs



---

• *En cas de supplément de garnitures* •

Purée façon Joël Robuchon  
70 dhs

Purée façon Joël Robuchon à la truffe  
90 dhs

Pommes de terre Grenaille confites au thym  
50 dhs

Copeaux de frites maison  
35 dhs

Poêlée de légumes du jour au beurre blanc  
35 dhs

Poêlée de cèpes en persillade  
70 dhs

Mesclun de salade  
35 dhs

---

• *Pour finir* •

SABLÉ BRETON  
praliné d'arachides façon sneaker et caramel au beurre salé  
80 dhs

PARFAIT CHOCOLAT  
crémeux et mousse cacao gianduja, croquant amande  
80 dhs

MACARON AU CITRON  
sablé, meringue et gel de citron  
80 dhs

COULANT CHOCOLAT NOIR  
cœur chocolat blanc et crème glacée à la vanille Bourbon  
80 dhs

PAVLOVA PASSION VANILLE  
meringue italienne et perles de fruits  
80 dhs

BANOFFEE PIE  
sablé au beurre, banane et confiture de lait  
80 dhs

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON  
70 dhs

SORBETS & CRÈMES GLACÉES  
assortiment de sorbets et crèmes glacées artisanales  
80 dhs

**L'AVENUE**  
BRASSERIE *Nouvelle*