

*L' Ambre*

*Riad Fès – Relais & Châteaux*

\*\*\*\*\*





### *Nos Entrées*

*Un festin d'entrées traditionnelles marocaines en marinées, fraîches et cuites*

*Salade de Crudité Riad Fès*

*Labrira : soupe traditionnelle aux pois chiches et lentilles*

*Tchicha : Soupe à l'orge parfumée à la coriandre*

*Potage aux sept légumes*

*Pastilla au pigeon ou aux fruits de mer*

*Briouat: petites enveloppes feuilletées farcies à la viande hachée ou aux fruits de mer ou au fromage*

### *Nos Plats*

#### *Volaille*

*Djaz mkali: Coquelet au citron et olives confits et Safran de Taliouine, compote de potiron aux amandes grillées*

*Djaz Mchermel: Tajine de poulet mariné aux herbes aromatiques et oignons, olives et citrons confits*

*Djaz mhamer: Coquelet doré au four, farci à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices*

#### *Viandes*

*L'hame Mhamer: Agneau doré au four à la confiture d'oignon, carottes caramélisées et pommes de terre fondantes*

*Lham Tfaya : Morceau de gigot d'agneau au safran, parfumé à la coriandre, amandes grillées*

*Lham Mkader : Tajine de boeuf dans sa sauce au gingembre et aux pruneaux caramélisés*

*Couscous bil khadra : Couscous d'agneau aux sept légumes*

*Couscous Tfaya : Couscous au poulet avec sa confiture d'oignons et raisins secs*

### **Poissons**

*Hout Mkhadar : poisson de la Méditerranée relevé aux épices, émulsion de paprika – safran, pommes de terre fondantes*

*Hout Bil Laymoun : loup-bar mariné aux fines herbes et au citron confit, pommes de terre à la Berry*

### **Plats Végétariens**

*Trio de Briouat farcis aux légumes, sauce Harissa*

*Assortiment de légumes farcis au riz, sauce Chermoula*

*Tagine de légumes au gingembre*

### **Nos Desserts**

*Meringue glacée écrémée, coulis de fraise*

*Nougat glacé de Moulay Idriss*

*Croustillant de Pastilla à la crème et à l'orange*

*Duo de Briouat au miel du Gharb*

*Crumble aux pommes caramélisées à la cannelle, boule de glace à la vanille*

*Fondant au chocolat, glace à la graine de vanille*

*Tarte fine au citron, meringue à l'Italienne, coulis de fraise*

*Sorbet Royal : crème glacée fraise et vanille, morceaux de fruits, coulis de fraise*

*Coupe l'Alcazar : sorbet de citron et fruits de saison ; trait de Mahia*

*Gourmandise à la vanille ou chocolat*

## *Nos différentes formules\**

*Menu Light : 350 Dhs*

*Une entrée + un plat ou un plat+ un dessert*

*Menu Familial : 450 Dhs*

*Une entrée + un plat + un dessert*

*Menu Gastronomique : 600 Dhs*

*Une entrée + une entrée chaude + un plat + un dessert*

*Menu Dégustation: 700 Dhs*

*En petite portion et selon le menu gastronomique (servi pour toute la table)*

## *Formules boissons restaurant*

*Forfait boissons non-alcoolisées: 70 Dhs*

*Eau minérale plate et gazeuse*

*Café Nespresso ou thé avec leur mignardise*

*Forfait boissons non-alcoolisées: 90 Dhs*

*Eau minérale plate et gazeuse*

*1 boisson gazeuse ou jus*

*Café Nespresso ou thés avec leur mignardise*

*Forfait vin marocain catégorie 2: 170 Dhs*

*Eau minérale plate et gazeuse*

*1/2 bouteille de Vin marocain de 2 ème catégorie : blanc, rosé ou rouge (selon le choix du sommelier)*

*Café Nespresso ou thés avec leur mignardise*

*Forfait vin marocain catégorie 1: 240 Dhs*

*Eau minérale plate et gazeuse*

*1/2 bouteille de Vin marocaine de 1ère catégorie : blanc ou rouge (selon le choix du sommelier)*

*Café Nespresso ou thés avec leur mignardise*

# *L'Alcazar Bar & Lounge*

## *Riad Fès – Relais & Châteaux*

**\*\*\*\*\***

*L'Alcazar: 90 Dhs*

*Cocktail composé d'une boisson par personne : Virgin Mojito (non alcoolisé) ou Mojito Original (Alcoolisé) servi avec tapas*

*Fez Night: 130 Dhs*

*Cocktail composé d'une coupe de champagne par personne servi avec tapas*

*Golden Night: 290 Dhs*

*Open-bar d'1/2 heure incluant : Vin marocain blanc rouge et rosé*

*Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken),*

*Whisky (Johnny Walker Red Label), Vodka (Absolut Blue), Gin (Beefeater), Rhum (Bacardi)*

*Servi avec Tapas*

*Diamond Night: 390 Dhs*

*Open-bar d'1/2 heure incluant : Champagne, Vin marocain blanc rouge et rosé*

*Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken et Casablanca),*

*Whisky (Johnny Walker Black Label), Vodka (Belvedere)*

*Gin (Bombay), Rhum (Bacardi)*

*Servi avec Tapas*

# *Animation*

*Joueur de luth pendant le dîner à 2000 Dhs.*

*Joueur de Derbouka avec une danseuse orientale à 5000 Dhs.*

*\* Supplément pour privatisation du pavillon traditionnel: 35 000 Dhs.*



