

CARTE DE SAISON HIVER 2018

par chef Ayoub El Maalem

ENTRÉES

Tomate au fromage frais, olives noires, basilic, et gelée de tomates
Dumplings de gambas, sauce thaï
Tartare de bœuf à l'huile d'Argan
Espuma de pomme de terre truffée avec œuf poché, et chèvre affiné
Foie gras, langue de bœuf et pistache, chutney de mandarine

PLATS

Suquet de poisson du jour
Coquelet laqué, topinambours et coings
Riz noir de la mer
Noix de saint jacques et champignons, sauce beurre blanc
Magret de canard aux fruits rouges, poire au safran de Taliouine
Filet de bœuf Parmentier, pomme de terre truffée et mousse de foie gras

DESSERTS

Banane caramélisée aux fruits secs, sponge cake coco, glace vanille
Pomme Granny Smith
Tiramisu façon du chef
Textures autour du chocolat et orange
Assortiment de fromages du sud du Maroc



RELAIS & CHATEAUX®

TIKIDA GOLF PALACE



WINTER SEASON MENU 2018

By chef Ayoub El Maalem

STARTERS

Tomato with fresh cheese, black olives, basil, and tomato jelly
Dumplings of prawns, Thai sauce
Beef Tartar with Argan Oil
Truffled potato esupma with poached egg, mature goat cheese
Foie gras and beef hongue with pistachio, tangerines chutney

MAIN COURSES

Suquet of fish of the day
Lacquered coquelet, jerusalem artichoke and quinces
Black rice of the sea
Saint jacques and mushrooms, butter sauce
Duck breast with red fruits, pear with saffron of Taliouine
Parmentier beef fillet, truffled potatoes and foie gras mousse

DESSERTS

Caramelized banana with dried fruits, coconut sponge cake, vanilla ice cream
Granny Smith Apple
Tiramisu façon du chef
Textures around chocolate and orange
Assorted cheese from southern Morocco



RELAIS & CHATEAUX®

TIKIDA GOLF PALACE

Prix en dirhams, taxes et services inclus / Prices in dirhams, taxes and services included

SPÉCIALITÉS MAROCAINES

Par Madame Nadia

ENTRÉES

Harira (soupe traditionnelle marocaine et dattes)
Sélection de fines salades marocaines
La fameuse Pastilla au poulet et amandes
Pastilla aux fruits de mer

COUSCOUS ET SEFFA

Couscous végétarien
Couscous au poulet et légumes
Seffa Medfouna au poulet
Couscous à l'agneau et légumes

TAJINES

Tajine de légumes de saison
Tajine de boulettes de Kefta aux œufs
Tajine d'agneau aux pruneaux confits et amandes
Tajine de poulet aux olives meslalla et citron confit
Tajine de bœuf Kebab au cumin et coriandre

PLATS À COMMANDER LA VEILLE

Tajine de boulettes de sardines
Épaule d'agneau « Mhamer » au Smen Plat pour deux personnes ou plus (Prix par personne)
Tanjia Marrakchia

Thé marocain à la menthe et pâtisserie



RELAIS & CHATEAUX®

TIKIDA GOLF PALACE



MOROCCAN SPECIALTIES

By Madam Nadia

STARTERS

Harira (Moroccan traditional soup and dates)
Selection of fine Moroccan salads
The famous Pastilla with chicken and almond
Pastilla with seafood

COUSCOUS AND SEFFA

Vegetarian Couscous
Couscous with chicken and vegetables
Seffa Medfouna with chicken
Couscous with lamb and vegetables

TAJINES

Tajine of seasonal vegetables
Chicken tajine with Meslalla olives and candied lemon
Kefta Meat Tajine and egg
Lamb tajine with candied prunes and almond
Kebab beef tajine with cumin and coriander

DISHES ON ORDER A DAY BEFORE

Tagine of sardine dumplings
"Mhamer" lamb shoulder Dish for two or more (Price per person)
Tanjia Marrakchia

Moroccan mint tea and pastry



RELAIS & CHATEAUX®

TIKIDA GOLF PALACE



Prix en dirhams, taxes et services inclus / Prices in dirhams, taxes and services included