



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

GREEN FOOD

POUR COMMENCER

Bar à salade : créez vous-même votre salade en fonction de vos envies*	180
Ceviche de dorade royale aux agrumes	200
Saumon fumé, œuf mollet, asperges vertes, crème d'Arënkha	210
Tomate et chair d'araignée façon monégasque	190
Mille-feuille de légumes provençale, tuiles de sardines	180
Brick au Jben de chèvre au basilic et tomates confites	170
Gaspacho de petits pois du Bled, œuf à la neige aux herbes	160

POUR SUIVRE

Noisette d'agneau au four, polenta à la tomate et jus tranché	260
Blanc de volaille fermière à basse température, taboulé de quinoa à l'orientale	220
Dos de Bar de ligne rôti sur sa peau, fine ratatouille et pistou d'herbes	290
Vapeur de Saint-Pierre aux jeunes poireaux, émulsion de tomate	240
Cœur de filet de bœuf, jeunes légumes et beurre aux herbes de l'Atlas	270
Méli-mélo de légumes du Bled aux herbes sauvages	180

POUR LES GOURMANDS

Pastilla chocolat · orange	
Mille-feuille minute à la vanille bourbon	
Pannacotta au lait de soja, coulis de fraises	110
Soufflé glacé à l'orange du Bled	
La tarte au citron meringuée	
Macaron sans gluten à la framboise	

*Agrémentez votre choix : thon, saumon ou poulet à 50 DH

Prix nets en Dirham