



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

GREEN FOOD

POUR COMMENCER

Bar à salade : Composez votre salade en fonction de vos envies*	   	230
Salade Lagon & Jardin	   	190
<i>(Spaghetti de légumes, avocat, brocoli et légumes de saison, sauce au miel et vinaigre de cidre façon Shambhala's)</i>		
Salade de tomates au basilic, Burrata crémeuse, pousses de roquettes, huile d'olive & fleur de sel	  	210
Rémoulade de chair de crabe & céleri racine, gaspacho et pomme Granny Smith, avocat & orange		230
Poke bowl au saumon ou thon rouge, à la sauce Orientale	 	230
Salade Terre & Mer aux algues et épinards, aiguillettes de saumon gravlax		290

POUR CONTINUER

Suprême de poulet snacké, lentilles aux graines de tournesol, fenouil et pomme granny Smith	  	230
Saumon rôti au soja, riz sauvage et chèvre frais		340
Risotto truffé aux cèpes du moyen Atlas, copeaux de parmesan & pousses de roquettes		350
Steak de thon rouge en croute de céréales, wok de légumes	 	360
Filet de bœuf, pomme purée à la ciboulette, échalotes confites		380

POUR LES GOURMANDS

Fruits de saison et sorbet basilic	  	90
Assiette de fruits découpés	  	110
Ravioles d'ananas au riz au lait et citron vert, sorbet noix de coco, fraîcheur mangue-passion		110
Pavlova exotique aux fruits rouges, sorbet framboise		110
Tarte au chocolat Bio, croustillant praliné au sarrasin, chantilly chocolat au lait		110

*Agrémentez au choix : thon, saumon ou poulet à 70 DH – Supplément garniture : Salade, riz, pomme frite, légumes. 70 DH – Prix nets en Dirham



Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais les tables du Es Saadi. Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants subliment avec talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.

Les pictogrammes suivants figurent devant les noms des plats contenant des produits en provenance de notre potager.





LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

GREEN FOOD

TO START

Salad Bar: Compose your own bowl, just the way you like it*	   	230
Lagon & Jardin salad	   	190
<i>(Vegetable spaghetti, avocado, broccoli and seasonal vegetables, honey and cider vinegar sauce Shambhala's style)</i>		
Tomato salad with basil, creamy Burrata, arugula shoots, olive oil & salt flower	  	210
Remoulade of crabmeat & celery root, gazpacho and Granny Smith apple, avocado & orange		230
Salmon or tuna poke bowl, with Oriental sauce	 	230
« Land & sea » salad with seaweed and spinach, gravlax salmon aiguillettes		290

TO FOLLOW

Snacked chicken supreme, lentils with sunflower seeds fennel and granny Smith apple	  	230
Roasted salmon with soy sauce, wild rice and fresh goat cheese		340
Truffled risotto with ceps from the Middle Atlas, parmesan shavings & arugula sprouts		350
Red tuna steak in cereal crust, vegetable wok	 	360
Beef tenderloin, mashed potatoes with chives, candied shallots		380

FOR YOUR SWEET TOOTH

Seasonal fruits and basil sorbet	  	90
Plate of cutted fruits	  	110
Rice pudding with lime surrounded by a pineapple raviole, Coconut sorbet, fresh mango-passion		110
Exotic pavlova with red berries, raspberry sorbet		110
Organic chocolate pie, buckwheat praline crisp, milk chocolate chantilly		110

*Add tuna, salmon or chicken for 70 MAD – Side dishes: salads, rice, French fries, vegetables at 70 MAD – Net prices in Dirham



Every day, our organic farm provides fresh fruits and vegetables to Es Saadi's restaurants. Season after season, our chefs brilliantly enhance all the flavours of our garden products, coming from an organic, authentic and traditional culture.

The following pictograms appear in front of the names of dishes containing products from our garden.

