



LE SAADI
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU
GOÛT DE FRANCE
21 MARS 2019

Amuse-bouche

Mi-cuit de foie gras, thon fumé et caviar de Baeri
*TANDEM, Les domaine de Oulad Taleb, 2015 **



Carpaccio de St Jacques au Yuzu, sorbet de vodka
passion, germes et jeunes pousses de notre verger
*VOLUBILIA Rosé, Domaine Zouina, 2014 **



Rôti de bar de ligne, jus de veau à la truffe noire,
mousseline de céleri rave, sauté de cèpes et
asperges.
*ODYSEE, La Ferme Rouge, A.O.C Les côtes de Romani, 2013 **



Sélection de fromages français produits au Maroc
*Val d'argan blanc, Domaine Val d'Argan, 2016 **



Harmonie de pistache et fraise

*Les grains d'or muscat de Berkane Domaine les 3 Cavaliers **

Prix par convive : 500 DH - (Hors boissons)

* Suggestions d'accompagnement



L'émotion est notre héritage

5^{ème} ÉDITION