

Welcome to **LE SAFRAN** !

“Proud of our passion for gastronomy, with my team, we work to ensure you enjoy a great local taste while at le Safran.

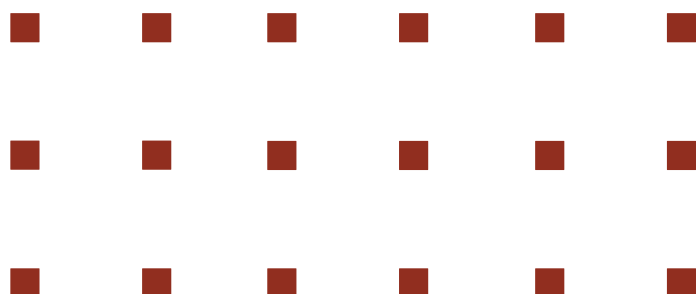
Our proposed dishes are elaborated with care and expertise and are inspired by the flavors of the Mediterranean and the Moroccan territory.

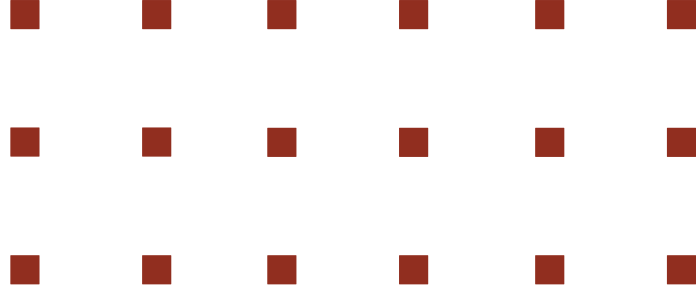
We work exclusively with local products, from producers chosen for their ethics and respect for sustainable agriculture. Our ingredients are carefully selected to guarantee optimum quality!

Bon voyage to the land of Saffron!



**Youssef Zeroual** - Executive Chef  
"Chef of the Year 2021"  
World Gastronomic Organization





Bienvenue au **SAFRAN** !

Passionnés de gastronomie, nous sommes fiers, et travaillons avec mon équipe pour vous faire passer un excellent moment.

Mes plats sont élaborés avec soin et expertise, et sont inspirés par les saveurs de la Méditerranée et du territoire Marocain.

Nous travaillons uniquement les produits locaux, avec des producteurs de la région, choisis pour leur éthique et qui respectent l'agriculture durable. Nos ingrédients sont sélectionnés avec soin pour garantir une qualité optimale !

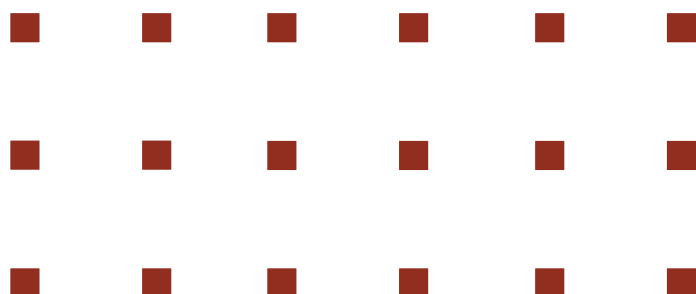
Bon voyage au pays du Safran !



**Youssef Zeroual** - Chef Exécutif

"Chef de l'année 2021"

Organisation Mondiale de la Gastronomie



## Pour commencer...To start...



### Velouté onctueux d'Automne,

*Potimarron de la saison et ses graines torrifiées, accompagné d'une crème fouettée au fromage frais.*

130

### Creamy Autumn soup,

*Seasonal pumpkin with roasted seeds, accompanied with fresh whipped cream cheese.*



### Potager du Chef,

*Mozzarella di bufala au pesto de Gêne, coeur d'artichaut, tomates séchées et caviar d'aubergine.*

160

### Chef's Garden,

*Mozzarella di bufala with Gêne pesto, artichoke hearts, sun-dried tomatoes, and eggplant caviar.*

### Truite de l'Atlas des "Domaines Royaux",

*En gravlax maison, marinée à la vinaigrette de fruit de la passion, baies roses et courgettes croquantes.*

180

### Atlas Trout from "Royal Domains",

*Homemade gravlax, marinated in passion fruit vinaigrette, pink berries, and crisp zucchinis.*



### Variation de la courge butternut et fromage de chèvre,

*Croustillant de chèvre frais au miel des "Domaines", courge butternut rôtie et caramélisée, pousses et graines.*

150

### Variation on butternut squash and goat's cheese,

*Fresh goat's cheese crisp with "Domaines" honey, roasted and caramelized butternut squash, sprouts and seeds.*



### Quinoa,

*Perles de quinoa façon "taboulé" rafraîchie à la menthe et coriandre, pomme verte et raisins sec, émulsion aux agrumes.*

140



### Quinoa,

*Tabbouleh-style quinoa pearls refreshed with mint and coriander, green apple and raisins, citrus emulsion.*

### César "STORY",

*Croustillant de parmesan, coeur de romaine à la sauce césar, et filets d'anchois confits à l'huile d'olive. Au poulet, ou aux gambas ou au saumon fumé.*

170

### "STORY" Caesar,

*Parmesan crisp, romaine heart with Caesar sauce, and anchovy fillets candied in olive oil. With chicken, or prawns or smoked salmon.*



Gluten-free dish  
Plat Sans Gluten



Vegetarian dish  
Plat Végétarien



Vegan dish  
Plat Vegan



Lactose Free  
Sans Lactose

Prix TTC en Dirhams Marocains | Prices incl. VAT and Service, in Moroccan dirhams



## Richesses de la Mer... Richness of the Sea...

### **Dos de saumon "Miso",**

*Laqué au miso et poêlée d'épinard et quinoa au broccolis.*

### **"Miso" Salmon fillet,**

*Lacquered with miso, pan-fried spinach and broccoli quinoa.*

280

### **Pêche du jour,**

*Farçi à la mignonette d'automne, onctueux de cèleri rave, jus d'arête iodé.*

### **Catch of the day,**

*Stuffed with autumn mignonette, creamy celeriac, iodized fishbone juice.*

270

### **Poulpe de roche et gambas "Le Safran",**

*Rôtis à l'ail et à l'huile d'olive, fine purée de pomme de terre au citron confit, crème aux pistils de Safran de "Taliouine".*

### **Rock octopus and "Le Safran" prawns,**

*Roasted with garlic and olive oil, fine mashed potatoes with preserved lemon, "Taliouine" Saffron pistil cream.*

260

### **Noix de Saint-Jacques,**

*Glacée au beurre d'agrumes, fine purée de carotte au gingembre, servi avec un petit risotto citronné.*

### **Scallops,**

*Glazed with citrus butter, thin carrot purée with a lemon risotto.*

290

### **Pâtes marinières,**

*Pâtes "Paccheri" aux fruits de mer écrémées au jus de crustacés.*

### **Marinara pasta,**

*Pasta "Paccheri", with seafood, skimmed with shellfish juice.*

220



## Saveurs du Terroir... Taste of the Land...

### **Suprême de poulet,**

*Marrons dorés, moussline fine de champignons, pommes persillées, jus réduis au thym et romarin.*

240

### **Chicken Supreme,**

*Golden chestnuts, thin mushroom mousseline, parsleyed apples, reduced juice with thyme and rosemary.*

### **Le Coeur d'Entrecôte,**

*Feuille à feuille de pomme de terre au beurre noisette, mousseline de potimarron, jus écrémé aux saveurs des bois.*

260

### **Entrecote heart,**

*Potato feuille à feuille with hazelnut butter, pumpkin mousseline, skimmed juice with woodland flavors.*

### **Le Filet de boeuf fondant,**

*Cuit dans son jus corsé au balsamique, patates douces fondantes, duxelle de champignons, cromesquis de moelle au bleu.*

280

### **Fillet of beef fondant,**

*Cooked in its own balsamic jus, sweet potato fondant, mushroom duxelle, blue cheese marrow cromesquis.*

### **Carré d'agneau,**

*Rôti aux herbes, polenta crémeuse, artichaut acidulé, petit pois et jus réduit à la fleur de thym.*

### **Rack of lamb,**

*Roasted with herbs, creamy polenta, tangy artichoke, peas and thyme flower juice.*

280

### **Risotto aux senteurs d'automne,**

*Mijoté à la crème de champignons, crème de parmesan.*

220

### **Autumn-scented risotto,**

*Mushroom cream simmer, parmesan cream.*

### **Pâtes sans gluten,**

*Aux légumes d'automne, pesto basilic.*

### **Gluten-free pasta,**

*Autumn vegetables basilic pesto.*

200



Gluten-free dish  
Plat Sans Gluten



Vegan dish  
Plat Vegan

Prix TTC en Dirhams Marocains | Prices incl. VAT and Service, in Moroccan dirhams

# Traditions Marocaines

## Moroccan Tradition

### **Poisson côtier aux condiments “Tagine”,**

*Légumes marinés à la “Chermoula”, accompagné d’olives, de citron confit et d’un coulis de tomate à la coriandre.*

250

### **Coastal fish with “Tagine” condiments,**

*Vegetables marinated in “Chermoula” sauce, served with olives, preserved lemon and a tomato coulis with coriander.*

### **Tagine de crevettes,**

*Crevettes légèrement relevées à la “Harissa” Marocaine, concassé de tomates à l’ail et au cumin, fenouil “Chermoula” olives marinées.*

260

### **Shrimp Tagine,**

*Shrimps lightly spiced with Moroccan Harissa, crushed tomatoes with garlic and cumin, “Chermoula” fennel and marinated olives.*

### **Poulet “M’hamer”,**

*Cuit aux olives et citron confit, parfumé aux pistils de Safran.*

230

### **Chicken “M’hamer”,**

*Cooked with olives and preserved lemon, scented in saffron pistils.*

### **Tagine d’automne,**

*Jarret de boeuf mijoté aux épices douces, amandes dorées et coigns de saison, caramélisés au miel et à la cannelle.*

240

### **Autumn Tagine,**

*Beef shank with sweet spices, goldened almonds and seasonal quinces caramelized with honey and cinnamon.*





## Fromages Cheeses

### **L'Ardoise de fromages,**

*Sélection de quatre fromages affinés.*

### **Cheese selection,**

*Selection of four matured cheeses.*

220

## Douceurs Gourmandes Sweets

### **Macaron « Story »,**

*Crémeux myrtille, coulis aux fruits des bois.*

### **« Story » Macaroon,**

*Blueberry cream, wild berry coulis.*

90

### **Carrot Cake déstructuré,**

*Cream cheese mousse, carotte et noix, sorbet mangue.*

### **Deconstructed carrot cake,**

*Cream cheese mousse, carrot and walnut, mango sorbet.*

90

### **Fondant au chocolat « Story »,**

*Au cœur coulant, crème glacée au caramel beurre salé.*

### **« Story » chocolate fondant,**

*With flowing heart, salted butter caramel ice cream.*

90

### **Délice d'automne,**

*Brownie moelleux garni à la ganache chocolat et marrons, poire en textures.*

### **Autumn delight,**

*Soft brownie with chocolate and chestnut ganache, textured pear.*

90

### **Légèreté rafraîchissante,**

*Fruits de saisons coupés.*

### **Refreshing lightness,**

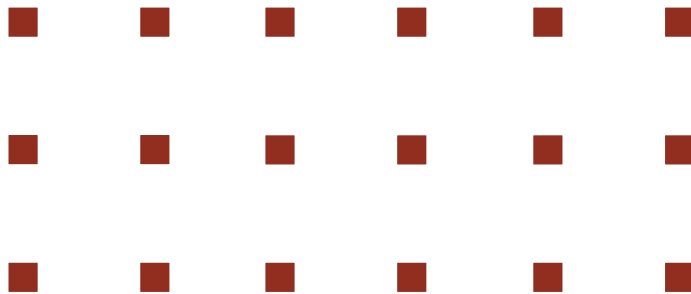
*Seasonal cut fruits.*

90

### **Glaces & Sorbets.**

**Ice cream & Sorbets.**

90



Tout les prix sont en Dirhams marocain, toutes taxes comprises. Si vous avez des exigences spécifiques ou allergies et désirez des informations sur la composition des plats, nous vous assisterons dans votre commande.

All Prices include VAT and Services Taxes. All prices are in moroccan Dirhams. If you have special requirements or allergies and wish to know about the ingredients used, we will gladly assist you in your order.

