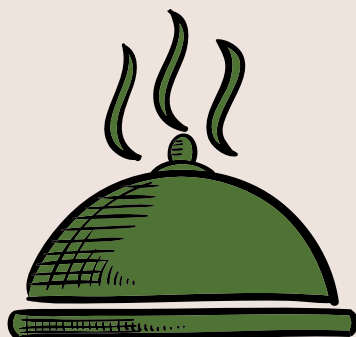




BIENVENUE À LA PALMERAIE

Découvrez La Palmeraie, un écrin de saveurs où le raffinement marocain s'allie à l'élégance de la gastronomie internationale. Dans un cadre authentique et chaleureux, notre chef vous invite à un voyage culinaire entre traditions du désert et inspirations du monde, sublimé par des produits frais et une passion pour l'art de recevoir.



CONTACT INFO

+212-5355-78291

+212-535578292



EMAIL

info@palaisdudesert.com



OÙ NOUS TROUVER

Hôtel « Palais Du Desert » Route de Jorf (route de Ouarzazet)



WEBSITE

www.palaisdudesert.com



la palmeraie
RESTAURANT



Entrée

- Assortiment de délices marocains
- La méchouia (salade de poivrons grillés)
- Salade marocaine aux anchois
- Kemia de briwattes
- Harira marocaine avec dattes et citron
- Soupe de poisson et fruits de mer au safran
- Crème de légumes
- Salade d'avocat et mangue
- Salade de saumon fumé
- Salade de poulet fumé au thé
- voleté de carottes écrémés
- salade marociane crue
- moussaka ratiné gariliere



Plat

CUISINE INTERNATIONNALE

- Filet de bœuf forestier
- Steak grillé à l'échalote
- Entrecôte au poivre mignonnette
- Suprême de poulet grillé
- Paupiettes de dinde aux champignons
- Poulet sauté à la moutarde
- Brochette de poisson, caponata de poivrons et riz épicé
- Sol à la grenobloise

CUISINE MAROCAINE

- Tajine de coquelet aux dattes et pruneaux
- Tajine de poulet fermier royal
- Tajine de bœuf berbère
- Tajine de viande hachée (façon Tafilalet)
- Tajine de poisson
- Tajine de coquelet au citron
- Couscous royal aux brochettes mixtes
- Pastilla aux fruits de mer ou poulet
- La Mourouzia – Agneau au miel, raisins et amandes
- Medfouna filalia



PATES

- Spaghetti aux fruits de mer
- Tagliatelle sauce roquefort
- Penne « all'arrabbiata »
- Lasagne à la bolognaise

Desserts

- Thé des gazelles gourmand
- Baghrir farcie aux dattes
- Crêpe au citron
- Tarte fine aux pommes et glace vanille
- Tarte aux dattes
- Pastilla au lait
- Seffa marocaine
- Orange à la marocaine
- Orange et figue en pastilla
- Corbeille de fruits frais
- Assiette de fruits coupés de saison
- Assortiment de glaces et sorbets
- Gâteau glacé maison
- Crème caramel à l'orange
- Sélection de fromages

