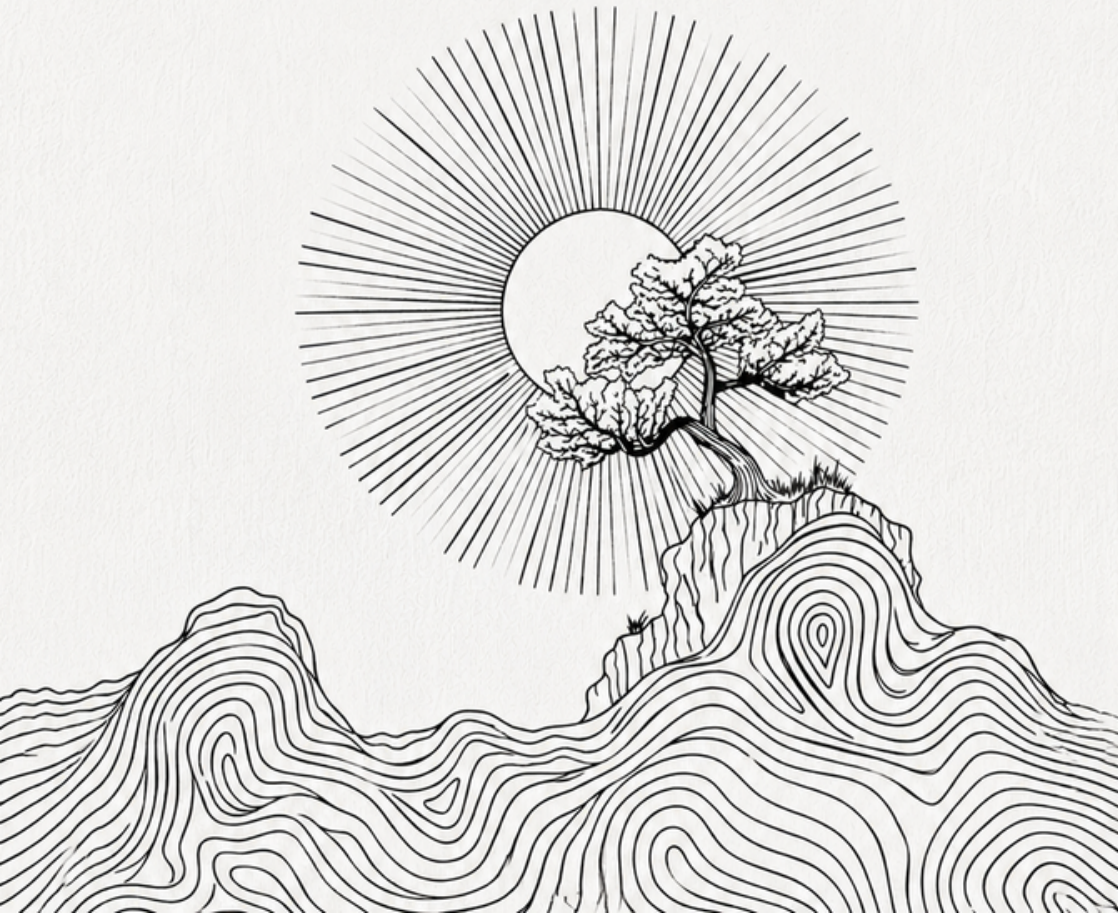


NOAH



L'exigence du geste, la sensibilité du goût.

Chef Roman Cadorel

Consultant Culinaire du Restaurant NOAH

Du Lundi au Vendredi

Hors jours fériés

Service de 12h00 à 15h00

Entrée + Plat — 310 MAD

Plat + Dessert — 290 MAD

Entrée + Plat + Dessert — 350 MAD

Les prix affichés sont en MAD TTC

Lundi

Entrée - Salade de Quinoa aux agrumes

Brocolis croquants

Plat - Volaille grillée façon Paillard

Marinade citron, herbes fraîches, huile vierge, roquettes sauvages et parmesan affiné

Dessert - Mousse chocolat intense

Guanaja 70%, huile d'olive et fleur de sel

Mardi

Entrée - Tataki de thon rouge

Sauce sésame, soja, ponzu, concombres marinés

Plat - Onglet de bœuf à l'échalote

Jus corsé, frites maison

Dessert - Carpaccio d'ananas

Gel de yuzu et coriandre, sorbet ananas

Mercredi

Entrée - Burrata crémeuse

Tomates colorées, pesto basilic, crumble d'olives noires

Plat - Risotto à la spiruline

Fruits de mer, jus de cuisson au naturel

Dessert - Citron givré

Sorbet citron, marmelade citron menthe

Vendredi

Entrée - Salade César

Volaille fermière grillée, parmesan, croûtons, bacon de bœuf

Plat - Coquillettes Mac & Cheese truffée

Fromage Taleggio et cheddar affiné

Dessert - Cheesecake aux fruits rouges

Fromage fermier

Vendredi

Entrée - Salade Niçoise

Thon confit maison, œuf, haricots verts, tomates, olives, anchois, vinaigrette

Plat - Bavette d'ailou grillée

Chimichurri, frites maison

Dessert - Pavlova aux fruits frais de saison

Fruits frais, meringue, fruits de la passion