

LES PRÉLUDES FROIDS

La mozzarella burrata 200

Tomates cerise grillées | Cœur de laitue | Caramel balsamique

La jeune salade verte 180

Endive et noix | Poire fumée | Bleu d'Auvergne | Miel et moutarde

Le carpaccio de truite fumée 250

Crème légère à la poussière d'agrumes et mayonnaise au gingembre

Le tartare de filet de bœuf 250

Taillé au couteau, Moutarde de Meaux | Roquette au parmesan | Truffe

La Chaire de Crabe 200

Méli- mélo d'avocat et mangue | Crevettes grillées | Tartine au sarrasin | Mayonnaise kewpie

LES PRÉLUDES CHAUDS

La raviole 220

Langoustine | Mousseline de céleri-rave à l'huile de sésame | Émulsion au miso

La quiche au fromage de chèvre 220

Épinards | Tomates séchées | Salade à l'huile de noix

Le tempura de gambas 210

Salade Vietnamiennne | Sweet Chili sauce

Les nems de homard 250

Jeunes pousses de betterave | Chutney

Le vol-au-vent 200

Aux champignons de cueillette | Crème de cèpes et parmesan

LA MER

Le Pavé de Bar 310

Légèrement mariné | Asperges vertes | Jus de veau

Le St. Pierre 320

Grillé à la salamandre | Tomate et olives | Cèleri rave | Vinaigrette au citron confit

La Sole 300

Cuite Meunière ou grillée | Pomme grenaille au four | Légumes de notre potager

Le Homard des côtes 400

Grillé ou thermidor | Tagliatelles de légumes

La Daurade Royale 310

Filet de daurade façon tagine | Orzo et lentilles aux légumes du potager | Infusion au safran et épices

À PARTAGER

L'huitre de Dakhla

6 Pces 220 12 Pces 390

L'huitre fraîche de Dakhla de droite à gauche by Hilton | Servie chaude ou froide Condiments et mignonette

Les petites pistes du pays 800

Poisson fruit de mer et crustacés | Légumes du potager au parfum d'ail | Huile d'olive aux herbes

Jambon Serrano 300

Foccacia | Vierge et condiments

LA TERRE

La Bavette de bœuf 250

Marinée au vin rouge et thym | Croustillant de ris de veau | Échalottes | Frites et légumes

L'agneau 300

Gigot d'agneau façon tangia | Citron confit | Safran

Le Risotto Forestier 260

Quelques champignons de cueillette | Brisure de truffe et parmesan

Le blanc de poulet fermier 280

Pané aux épices | Fricassée de shiitake | Jus à l'huile de noix

Le magret de canard rôti 280

Chutney de dattes | pomme et calvados | Sauce au cassis

LE COIN DES ENFANTS

Cheese burger classique 200

Pommes frites | Salade mêlée

Filet de poisson grillé 200

Purée de pomme de terre | Légumes du moment

Escalope de poulet Milanaise 200

Spaghetti à la tomate et basilic

LES INCONTOURNABLES SIGNATURE

Le filet de bœuf 370

Pomme de terre façon Maxim's | Compotée d'oignons | Sauce béarnaise

La cassolette de poisson 350

Risotto vénéré | Sauce homardine

Le Black Angus 700

Entrecôte de bœuf grillée | Sauce béarnaise

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de Pomme de terre à la brisure de truffe 60

Cœur de sucrine | parmesan | vinaigrette 50

Frites croustillantes 60

Risotto au parmesan 60

Gratin de macaroni au fromage Comté 70

Tagine du potager 120

Nous vous prions d'informer notre équipe de service au sujet d'allergies ou de demandes diététiques.

Les prix sont affichés en dirhams marocains et incluent la TVA et les charges de service.

STARTERS

Burrata mozzarella 200

Grilled cherry tomatoes | Lettuce hearts | Balsamic caramel

Baby green salad 180

Endives and walnuts | Smoked pear | Bleu cheese & Honey mustard vinaigrette

Smoked local trout carpaccio 250

Citrus dust | light cream & Ginger mayonnaise

Beef tenderloin tartare 250

Knife-cut | Mustard | Arugula salad with parmesan & truffle

Crab Meat 200

Avocado & mango | Grilled shrimps | Buckwheat tartine | Kewpie Mayonnaise

DAUPHINES

Ravioli 220

Langoustine | Celery root & Sesame oil mousseline | Miso emulsion

Goat cheese and spinach quiche 220

Sun-dried tomato | Mixed leaves & Walnut oil

Prawns tempura 210

Vietnamese salad | Sweet Chili sauce

Lobster spring rolls 250

Beet shoots | Chutney

Wild mushrooms vol au vent 200

Porcini mushroom cream & Parmesan

FISH

The seabass 310

Lightly marinated | Green asparagus | Veal jus

John Dory 320

Grilled in the salamander | Tomato | Olives & celery root | Lemon preserve vinaigrette

The Dover sole 300

Cooked or grilled meuniere | Oven roasted fingerling potato | Our garden vegetables

The Lobster 400

Grilled or thermidor with vegetables tagliatelle

Seabream 310

The seabream filet tagine style | Garden vegetables | Orzo and lentils | Saffron & local spices sauce

TO SHARE

Fresh Dakhla Oysters

6 Pces 220 12 Pces 390

From left to right by Hilton | Served cold or hot with condiments & mignonette

Fish & Seafood hot pot 800

Local fish & seafood hot pot | Our garden vegetables | Herbs infused olive oil

Serrano Ham 300

Focaccia bread | Salsa & condiments

MEAT

Beef flank steak 250

Red wine & thyme marinade | Crispy sweetbread | Shallots | Fries & vegetables

Local Lamb 300

Slow cooked lamb leg tangia style | Lemon preserve | Saffron

Mushroom risotto 260

Wild mushrooms | Truffles & aged parmesan

Farm Chicken 280

Spice encrusted | Shitake fricassee | Poultry sauce with walnut oil

Roasted duck breast 280

Dates chutney | Apple | Calvados | Blackcurrant sauce

KIDS CORNER

Classic cheese burger 200

French fries | Mixed leaves

Grilled Fish Fillet 200

Mashed potatoes | Vegetables

Chicken Milanese 200

Spaghetti with tomato & basil

SIGNATURE DISHES

Beef Tenderloin 370

Grilled beef tenderloin | Potato maxim's | Onion jam | béarnaise sauce

Fish & seafood casserole 350

Venere rice risotto | Lobster sauce

Le Black Angus 700

Grilled New York steak | béarnaise sauce

SIDE ORDRES

Mushed potatoes with truffle 60

Mixed lettuce | Parmesan | Vinaigrette 50

Crispy fries 60

Risotto with Parmesan cheese 60

Comté cheese macaroni gratin 70

Our garden vegetable tagine 120

Please inform our service team concerning any allergies or dietary requests.

Prices are in Moroccan dirhams and include VAT and service charge.