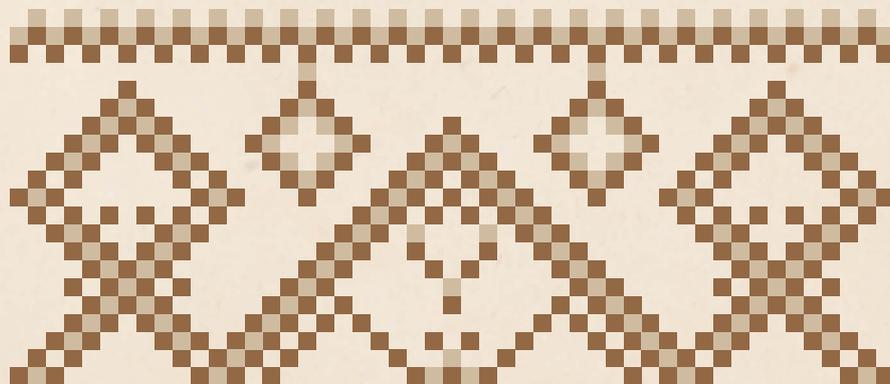


LIBITI LIOUM

ليبتي ليوم

Cuisine d'aujourd'hui, influencée par le monde,
concoctée juste pour vous
« Libiti-Bitou », expression typiquement
marrakchie exprimant le désir de faire plaisir
« ce que tu veux- je veux »

Contemporary international cuisine
specially created for you
«Libiti-bitou» is a local marrakchi expression
This means the desire to please
«We want what you want»



EN ENTRÉE

Velouté de champignons d'Ifrane
à la truffe blanche

160

Mi-cuit de Foie gras, chutney de figues maison
et pain d'épices croustillant

170

Tartare de bœuf,
jaune d'œuf confit et câpres

160

Nem de canard confit aux légumes croquants
et sa sauce aigre douce maison

150

Salade de betteraves rouges,
avocats et feta

140

Ravioles de gambas,
crème de citronnelle et gingembre

170

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.
Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

POUR SUIVRE

Filet de bar, émulsion aux herbes fraîches
et purée de patate douce

270

Carré d'agneau en croûte d'herbes de nos jardins,
mousseline de céleri-rave et légumes glacés, jus réduit

230

Risotto crémeux aux fruits de mer,
touche d'encre de seiche et éclats de parmesan affiné

240

Suprême de volaille farci aux champignons sauvages,
épinards et tomates séchées, jus réduit au romarin de nos jardins

220

Filet mignon de veau, galette croustillante
de pommes de terre à l'huile de truffe et échalotes fondantes

260

Filet de Saint-Pierre de nos côtes,
riz noir et jeunes pousses d'épinards

250

PLATS SUR COMMANDE 24H A L'AVANCE

Plats pour deux personnes

Poulet entier rôti laqué au miel 600

Côte de bœuf grillée (1kg) beurre de fines herbes 650

Poisson en croûte de sel selon l'arrivage 700

(bar, daurade ou pageot royal)

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.

Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

POUR FINIR

Sélection de fromages affinés,
marmelade de figues maison
200

Mille-feuille croustillant au praliné et crème légère
110

Moelleux au chocolat noir intense,
glace à la vanille de Madagascar
120

Tarte Tatin aux pommes caramélisées,
crèmeux au caramel beurre salé
100

Poires pochées aux épices douces,
crème légère au miel de nos régions
110

Macaron fondant,
crème mascarpone et fruits rouges
110

Délice de Tiramisu aux Framboises
120

Pour toute demande particulière, végétarienne, végétalienne ou gluten free, je reste à votre écoute.
Tous les tarifs sont soumis à des frais de service de 10%.

STARTERS

Cream of Ifrane mushrooms
with white truffle

160

Half-cooked foie gras, homemade fig chutney
and crispy gingerbread

170

Beef tartare,
confit egg yolk and capers

160

Crispy duck confit spring rolls with crunchy vegetables
and homemade sweet and sour sauce

150

Red beetroot,
avocado and feta salad

140

Prawn ravioli with lemongrass
and ginger cream

170

Please inform us of any form of allergy or food intolerance.

All prices are subject to a 10% service charge

TO FOLLOW

Sea bass fillet, fresh herb emulsion,
and mashed sweet potatoes

270

Herb-crusted lamb rack from our garden,
celeriac mousseline, glazed vegetables, and reduced jus

230

Creamy seafood risotto, squid Ink touch
and aged parmesan shavings

240

Chicken supreme stuffed with wild mushrooms, spinach,
and sun-dried tomatoes, with a rosemary jus from our gardens

220

Veal tenderloin, crispy potato galette
with truffle oil, and caramelized shallots

260

John Dory fillet from our coasts, black rice,
and young spinach leaves

250

DISHES AVAILABLE BY PRE-ORDER (24H IN ADVANCE)

Dishes for two people

Whole roasted chicken glazed with honey 600

Grilled prime rib (1 kg), herb butter 650

Salt-crusted fish, depending on availability 700

(sea bass, gilthead bream, or red pandora)

Please inform us of any form of allergy or food intolerance.

All prices are subject to a 10% service charge

TO FINISH

Aged Cheese selection,
homemade fig marmalade
200

Crispy praline mille-feuille with light cream
110

Intense dark chocolate moelleux,
Madagascar vanilla ice cream
120

Caramelized apple tarte Tatin,
salted butter caramel cream
100

Spiced poached pears,
light honey cream from our regions
110

Soft macaron,
mascarpone cream and red berries
110

Raspberry Tiramisu
120

Please inform us of any form of allergy or food intolerance.
All prices are subject to a 10% service charge

