

L' Ambre

Riad Fès – Relais & Châteaux





Nos Entrées

Un festin d'entrées traditionnelles marocaines en marinées, fraîches et cuites

Salade de Crudité Riad Fès

Labrira : soupe traditionnelle aux pois chiches et lentilles

Tchicha : Soupe à l'orge parfumée à la coriandre

Potage aux sept légumes

Pastilla au pigeon ou aux fruits de mer

Briouat: petites enveloppes feuilletées farcies à la viande hachée ou aux fruits de mer ou au fromage

Nos Plats

Volaille

Djaz mkali: Coquelet au citron et olives confits et Safran de Taliouine, compote de potiron aux amandes grillées

Djaz Mchermel: Tajine de poulet mariné aux herbes aromatiques et oignons, olives et citrons confits

Djaz mhamer: Coquelet doré au four, farci à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices

Viandes

L'hame Mhamer: Agneau doré au four à la confiture d'oignon, carottes caramélisées et pommes de terre fondantes

Lham Tfaya : Morceau de gigot d'agneau au safran, parfumé à la coriandre, amandes grillées

Lham Mkader : Tajine de boeuf dans sa sauce au gingembre et aux pruneaux caramélisés

Couscous bil khadra : Couscous d'agneau aux sept légumes

Couscous Tfaya : Couscous au poulet avec sa confiture d'oignons et raisins secs

Poissons

Hout Mkhadar : poisson de la Méditerranée relevé aux épices, émulsion de paprika – safran, pommes de terre fondantes

Hout Bil Laymoun : loup-bar mariné aux fines herbes et au citron confit, pommes de terre à la Berry

Plats Végétariens

Trio de Briouat farcis aux légumes, sauce Harissa

Assortiment de légumes farcis au riz, sauce Chermoula

Tajine de légumes au gingembre

Nos Desserts

Meringue glacée écrémée, coulis de fraise

Nougat glacé de Moulay Idriss

Croustillant de Pastilla à la crème et à l'orange

Duo de Briouat au miel du Gharb

Crumble aux pommes caramélisées à la cannelle, boule de glace à la vanille

Fondant au chocolat, glace à la graine de vanille

Tarte fine au citron, meringue à l'Italienne, coulis de fraise

Sorbet Royal : crème glacée fraise et vanille, morceaux de fruits, coulis de fraise

Coupe l'Alcazar : sorbet de citron et fruits de saison ; trait de Mahia

Gourmandise à la vanille ou chocolat

*Nos différentes formules**

Menu Light : 350 Dhs

Une entrée + un plat ou un plat + un dessert

Menu Familial : 450 Dhs

Une entrée + un plat + un dessert

Menu Gastronomique : 600 Dhs

Une entrée + une entrée chaude + un plat + un dessert

Menu Dégustation: 700 Dhs

En petite portion et selon le menu gastronomique (servi pour toute la table)

Formules boissons restaurant

Forfait boissons non-alcoolisées: 70 Dhs

Eau minérale plate et gazeuse

Café Nespresso ou thé avec leur mignardise

Forfait boissons non-alcoolisées: 90 Dhs

Eau minérale plate et gazeuse

1 boisson gazeuse ou jus

Café Nespresso ou thés avec leur mignardise

Forfait vin marocain catégorie 2: 170 Dhs

Eau minérale plate et gazeuse

1/2 bouteille de Vin marocain de 2 ème catégorie : blanc, rosé ou rouge (selon le choix du sommelier)

Café Nespresso ou thés avec leur mignardise

Forfait vin marocain catégorie 1: 240 Dhs

Eau minérale plate et gazeuse

1/2 bouteille de Vin marocaine de 1ère catégorie : blanc ou rouge (selon le choix du sommelier)

Café Nespresso ou thés avec leur mignardise

L'Alcazar Bar & Lounge

Riad Fès – Relais & Châteaux

L'Alcazar: 90 Dhs

Cocktail composé d'une boisson par personne : Virgin Mojito (non alcoolisé) ou Mojito Original (Alcoolisé) servi avec tapas

Fez Night: 130 Dhs

Cocktail composé d'une coupe de champagne par personne servi avec tapas

Golden Night: 290 Dhs

Open-bar d'1/2 heure incluant : Vin marocain blanc rouge et rosé

Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken),

Whisky (Johnny Walker Red Label), Vodka (Absolut Blue), Gin (Beefeater), Rhum (Bacardi)

Servi avec Tapas

Diamond Night: 390 Dhs

Open-bar d'1/2 heure incluant : Champagne, Vin marocain blanc rouge et rosé

Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken et Casablanca),

Whisky (Johnny Walker Black Label), Vodka (Belvedere)

Gin (Bombay), Rhum (Bacardi)

Servi avec Tapas

Animation

Joueur de luth pendant le dîner à 2000 Dhs.

Joueur de Derbouka avec une danseuse orientale à 5000 Dhs.

** Supplément pour privatisation du pavillon traditionnel: 35 000 Dhs.*



