

Onyx

La gastronomie, à voix basse.



Saint-Jacques snackée

320 Dh

Noix de Saint-Jacques juste saisie, émulsion au champagne, huile d'herbes et quelques éclats d'or.



Filet de bœuf maturé

380 Dh

Bœuf longuement maturé, purée de panais soyeuse, girolles et jus réduit au vin rouge.

LE MENU DÉGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table.

◆ En cinq services	780 Dh
En sept services	1080 Dh
Accord mets & vins	+ 480 Dh

À LA CARTE

◆ Saint-Jacques snackée	320 Dh
Noix de Saint-Jacques juste saisie, émulsion au champagne, huile d'herbes et quelques éclats d'or.	
◆ Filet de bœuf maturé	380 Dh
Bœuf longuement maturé, purée de panais soyeuse, girolles et jus réduit au vin rouge.	
Langoustine, bisque au safran	340 Dh
Langoustines rôties, bisque courte au safran, fenouil confit.	
Pigeon, betterave et cassis	360 Dh
Suprême rosé, cuisse confite, jus corsé au cassis.	
Légumes de saison, bouillon d'herbes	280 Dh
La version végétale, dressée à l'assiette.	

La suite au verso

La cave & les douceurs



LES DOUCEURS

Chocolat grand cru, sarrasin torréfié	160 Dh
Agrumes, meringue et huile d'olive	150 Dh
Sélection de fromages affinés	180 Dh

LA CAVE

Carte complète des vins présentée en salle.

Verre de blanc, sélection du sommelier	110 Dh
Verre de rouge, sélection du sommelier	120 Dh
Champagne, la coupe	180 Dh
Eau minérale, plate ou gazeuse	50 Dh
Café, mignardises comprises	60 Dh