



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

Œuf poché, espuma de cèpes et champignons,
chips de poireaux

120

Mi-cuit de foie gras du domaine Daghablou,
chutney de figues, pain d'épices croustillant

170

Ravioles d'épinards, roquefort crémeux
et parmesan en tuile

140

Salade de betteraves rouges, avocats et feta

140

Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit et câpres

160

Nem de canard confit aux légumes croquants,
sauce aigre-douce maison

150

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

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

270

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

260

Bar rôti, légumes en fine julienne et micro-pousses

240

Filet de Saint-Pierre de nos côtes,
écrasé de pommes de terre à l'encre de seiche

250

Suprême de volaille farci aux champignons sauvages,
tomates séchées, jus de cuisson réduit façon Rossini

220

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

240

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

Brillat-Savarin et mascarpone monté à la truffe
120

Mille-feuille croustillant au praliné à l'amlou
110

Macaron fondant, crème mascarpone et fruits rouges
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

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

Poached egg,
porcini mushroom espuma, leek chips
120

Half-cooked foie gras from Domaine Dagbhalou,
fig chutney, crispy gingerbread
170

Spinach ravioli, creamy Roquefort,
parmesan crisp
140

Red beet salad, avocado and feta
150

Beef tartare, confit egg yolk and capers
160

Duck confit spring roll with crunchy vegetables,
homemade sweet-and-sour sauce
150

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

All prices are subject to a 10% service charge

TO FOLLOW

Herb-crusted rack of lamb from our gardens,
celery root mousseline, glazed vegetables, reduced jus

270

Beef filet, crispy potato galette with truffle oil
caramelized shallots

260

Roasted sea bass, fine julienne vegetables and microgreens

240

Filet of John Dory from our coasts,
mashed potatoes with squid ink

250

Supreme of chicken stuffed with wild mushrooms
and sun-dried tomatoes, reduced jus Rossini style

220

Creamy seafood risotto, touch of squid ink,
shards of aged parmesan

240

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

Brillat-Savarin and whipped mascarpone with truffle
120

Crispy mille-feuille with amlou praline
110

Soft macaron, mascarpone cream and red fruits
110

Intense dark chocolate fondant, Madagascar vanilla ice cream
120

Caramelized apple tarte Tatin, salted butter caramel cream
100

Spiced poached pears, light cream with regional honey
110

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

All prices are subject to a 10% service charge

