

## ASNI APPLE TASTING MENU

*5 courses 700dh | 4 courses 550dh*

Apple tartare with verbena jelly (V)

Green apple and avocado salad  
with a citrus yoghurt sauce,  
topped with basil (M)

Pan-fried sea bass with an  
apple and fennel purée  
(F) (M) (G) (CI)

Spiced beef confit with golden  
apple, sweet potato and prunes  
with orange blossom (M) (N)

Caramelised Asni apple with  
Breton shortbread and cinnamon  
ice-cream (M) (E) (CI) (G)

Celery (C), Cereals (CI), Crustacean (Cr), Eggs (E), Fish (F), Lupin (L), Milk (M), Molluscs (Mo), Mustard (Mu), Nuts (N), Peanuts (P), Sesame (Ss), Soya (S), Sulphur Dioxide (Sp). Our vegetarian dishes are labelled with a (V), whilst any dish that contains gluten is labelled with a (G). If you have any specific dietary requirements, food allergies or queries, please let your waiter know before placing your order. Our chef will be more than happy to adapt any of our dishes where possible.

## MENU DÉGUSTATION À LA POMME D'ASNI

*5 plats 700dh | 4 plats 550dh*

Tartare de pomme délicieuse,  
gelée à la verveine (V)

Salade de pomme verte et  
avocat au basilic, sauce yaourt  
aux agrumes (M)

Filet de bar à l'unilatérale, fine  
purée de pomme gala et fenouil  
(F) (M) (G) (CI)

Bœuf confit aux épices, pomme  
golden et patate douce, pruneau  
à la fleur d'oranger (M) (N)

Pomme d'Asni caramélisée au  
sablé Breton, glace à la cannelle  
(M) (E) (CI) (G)

Celeri (C), Cereales (CI), Crustaces (Cr), Oeufs (E), Poisson (F), Lupin (L), Lait (M), Mollusques (Mo), Moutarde (Mu), Noix (N), Cacahuètes (P), Sesame (Ss), Soja (S), Soufre (Sp). Les plats végétariens sont indiqués par un (V), ceux contenant de gluten sont indiqués par un (G).