

**SAFRAN**

*Casablanca*

*Entrées froides*

*Burrata artisanale et gnocchis  
maisons nappés à la chlorophylle.* **105**

*La Daurade Crue* **95**

Tartare de Daurade à l'avocat, mangue, sésame noir et pousses de betterave.

*Athènes aux Gambas* **95**

Gambas marinées à la grecque, mesclun de salade, fromage de brebis et avocat.

*L'Eclair Salé* **85**

Éclair au fruit de mer et légumes bio.

*Entrées chaudes*

*Argan et Petit Pois* **95**

Velouté de petit pois garnis de croûtons à l'ail et huile d'argan

*Soupe de Chapon au bain safrané de l'Atlantique* **95**

Filets de chapons, fumet de poisson et filaments de Safran.

*Cromesquis aux Gambas Truffées* **85**

Crème aux pleurotes, parmesan et aubergine blanche grillée.

*Noix de Saint-Jacques* **110**

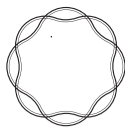
Noix de Saint-Jacques poêlées, nage safranée et micro-légumes bio

\*Tous nos produits sont frais, à l'exception des Noix de Saint Jacques et des Gambas que nous recevons surgelées.

\*Tous nos produits sont faits maison, y compris nos pâtisseries.

\* Les pourboires ne sont pas inclus dans nos prix et sont partagés entre l'ensemble des équipes du bar, de la cuisine et de la salle

\* Soutenez-nous, si vous avez passé un agréable moment, partagez-le sur vos réseaux sociaux !



**SAFRAN**

*Casablanca*

*Nos Viandes*

*Champignonné de Bœuf* **185**

Filet enrobé de champignons déshydratés et pleurotes grillées, fumet de pommier, féculent au choix.

*Haut Atlas* **170**

Carré ou Souris d'Agneau, tarte de légumes et féculent au choix

*Le Canard* **165**

Magret de Canard, pomme de terre à la vanille de Tahiti, brunoise de légumes bio et fruit de saison.

*Nos Poissons*

*Loup Bar Sauvage* **220**

Servi avec des cylindres de légumes bio et choix de féculent

*Le Turbot* **180**

Turbot entier grillé, micro-légumes bio du domaine Nzaha de Taroudant et risotto au safran.

*Pêche du jour* **165**

Accompagnée de micro-légumes bio du domaine Nzaha de Taroudant, sauce au safran et choix de féculent

*Le Chapon et Safran* **165**

Risotto en or, filet de Chapon poêlé et tomate Zebra émondée.

*Risotto Noir aux Saint-Jacques* **180**

Risotto à l'encre de seiche, gambas, noix de Saint Jacques poêlées.

*Fettuccine maison aux fruits de mer* **145**

Fettuccine à l'encre de seiche, gambas au basilic et tomate ancienne.

*L'Émincé de filet de Bœuf* **145**

Émincé de filet de bœuf au thym, raviolis à la truffe et sauce crémeuse aux agrumes

*Le Végétal* **135**

Risotto végétal aux légumes bio et pleurotes grillées.

*Choix de Féculent en plus* **35**

Pomme Anna, Gratin dauphinois, Pomme Rôtie à la sauge, Purée de Pomme de terre au beurre, Risotto à l'aneth +10