



* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

LES LÉGUMES DE SAISON FARCIS    26^{DT}
Au fromage blanc, épices d'antan et fruits secs, tombée de tomate à la coriandre.

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA    26^{DT}
En mille-feuille, ricotta au parfum de coriandre, crémeux de thon aux olives noires, gelée fine de gazpacho aux herbes accompagnée de son petit jardin de légumes.

LE FOIE GRAS DE CANARD  30^{DT}
En croustilles à la mignonette de poivre et fleur de sel, charmoula aux dattes de Tozeur, nem au confit de canard et son caramel d'agrumes, trait à la confiture de fruits secs.

LA CREVETTE EN DÉCLINAISON     39^{DT}
* En tartare, parfumée à l'huile d'harissa et sauce kerkennaise
* En croustilles aux pétales de rose et amandes à la chapelure japonaise
* Rôtie à la fleur de sel et au « ras el hanout » maison

RAVIOLES FRAICHES       30^{DT}
D'HUITRES DE BIZERTE
et oeufs de saumon, bouillon iodé et émulsionné





LES ANCESTRALES

SALADE FRAICHEUR      26^{DT}
aux légumes de saisons et au fromage de Sejnane

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 19^{DT}

* Thon et ricotta     

* Chevrette     

* Viande   

TCHICH BIL KARNIT    26^{DT}

SALADE DE POULPES  32^{DT}
et pommes de terre au paprika, huile d'olive du Sahel

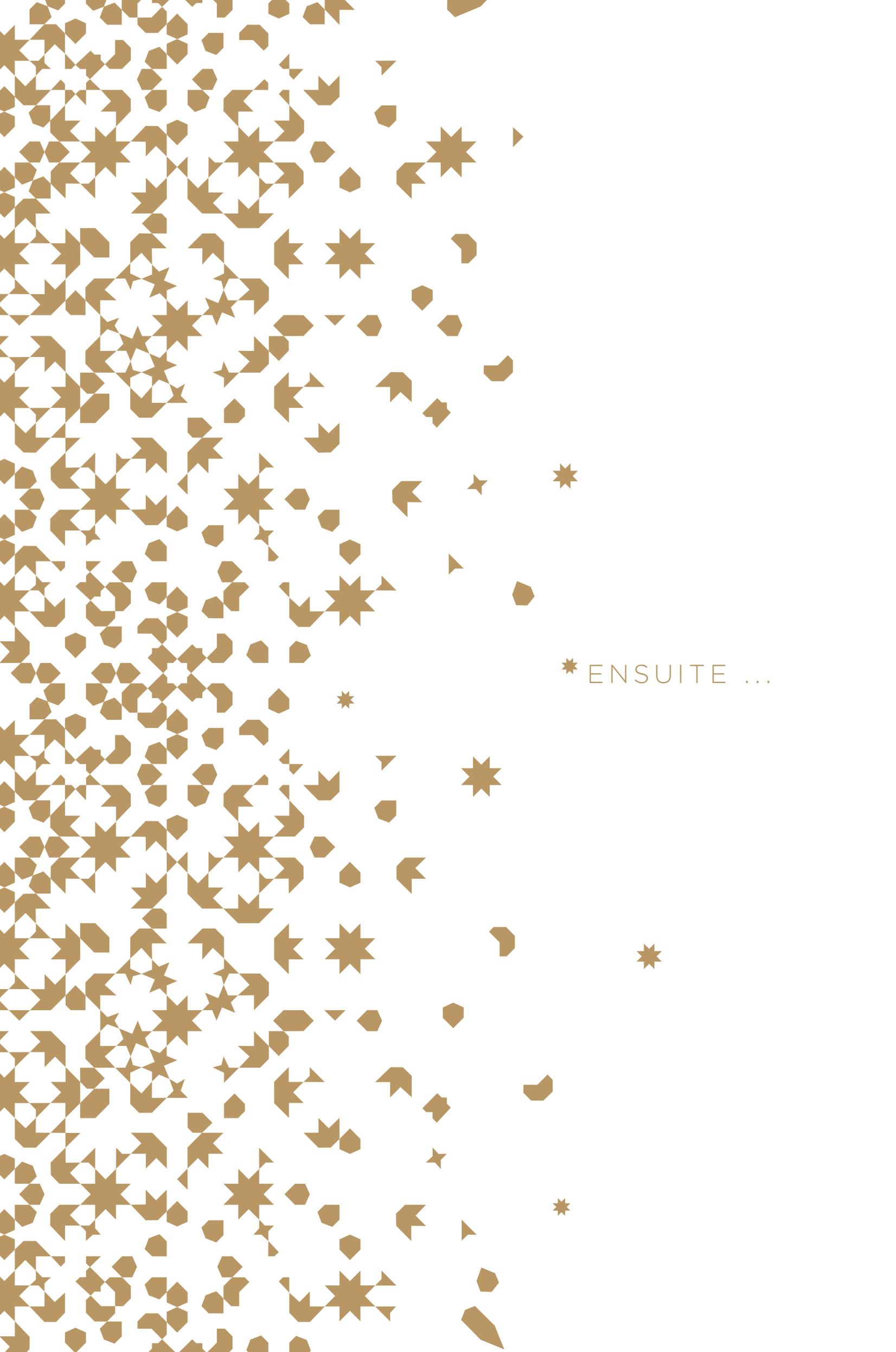
TAJINE MALSOUKA    26^{DT}
de caille et foies de volaille cuit au tanjir

KAFTÉJIDES AGHLABITES   30^{DT}
taillé à la minute, accompagné de sa « kléya »

MTABGA VÉGÉTARIENNE    25^{DT}
à la façon du Sud-Ouest

OJJA TYPIQUE DE NABEUL    29^{DT}
à l'oeuf et aux crevettes





* ENSUITE ...



LES SIGNATURES

L'AGNEAU    

48^{DT}

DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID

Cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs, émulsion au romarin.

BARKOUKECH TOZEUROIS    

54^{DT}

Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud.

LE FILET DE BŒUF  

54^{DT}

Hargma de bœuf en croustillant gélifié au goût ancestral, tournedos poêlé aux baies, jus corsé aux extraits de fleur, trait de purée de loubia à la crème de mascarpone.

LA LANGOUSTE DE CAP ZBIB  

95^{DT}

Saisie en carapace aux épices d'antan, risotto aux parfums de coucha de rouget façon bouillabaisse infusé au safran (300 grs).

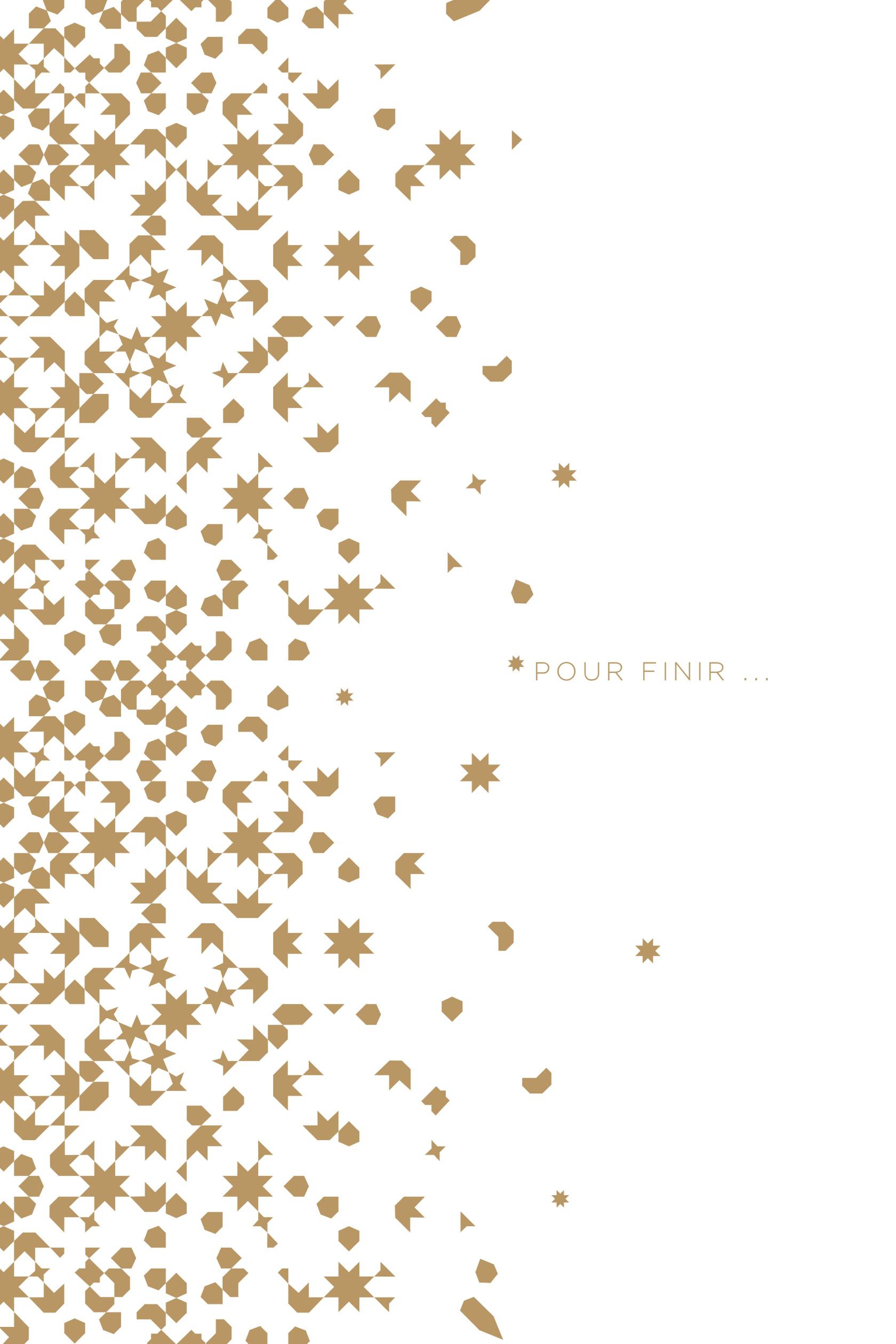




LES ANCESTRALES

- MLOUKHIA  42^{DT}
aux joues de bœuf lham erass
- LAHMET DHOL    49^{DT}
au thon, mhamra au fromage
- COUSCOUS DE L'ADRA
- * Au poisson    48^{DT}
- * À l'agneau   45^{DT}
- LOUP FARCI AUX CREVETTES,   49^{DT}
parfumé à l'aneth et au safran, cuit façon mosli
- LES MACARONIS FELL     49^{DT}
AUX POISSONS
du Cap Bon parfumés au laurier vert
- CAILLES AUX RAISINS SECS    45^{DT}
Frik à la vapeur et légumes de saison





* POUR FINIR ...



LES SIGNATURES

- DÔME DE ZGOUGOU**     25^{DT}
Caramel au beurre salé, crème de vanille parfumée au géranium
- LE GRAND CRU CHOCOLAT DE CHEZ VALRHONA®**    25^{DT}
- MAHKOUKA À LA SEMOULE FINE ET FRUITS SECS**    25^{DT}
Montée en mille-feuille, gelée de fruits rouges, mousse à la mangue, feuille de chocolat blanc et quenelle de glace à la « chémia ».
- ÉLÉGANCE BLANCHE**     25^{DT}
Aux noisettes et à la poudre d'or, signée La Badira.
- GOÛTS EN FUSION**     25^{DT}
Mousse de Caroube, biscuit amande-chocolat blanc, bavarois praliné croustillant à l'orange





LES ANCESTRALES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS 25^{DT}

DÉCLINAISON RAMADANESQUE     25^{DT}
assida zgougou, zriga et son cigare de samsa,
mhalbia au loukoum d'abricots

KHOBSET BISCUIT    25^{DT}
FAÇON GRAND-MÈRE

PARFAIT DE DATTES     25^{DT}
Rfissa aux fruits secs, purée de houmous
au miel d'eucalyptus.

GLACES ET SORBETS AU CHOIX   19^{DT}

