

LE SENSYA

LE SENSYA

ANTIPASTI

- Fresella di mare** 290 MAD
Salade de poissons variés, crème d'ail doux, algues marinées, mayonnaise aux anchois, gaspacho de tomates à l'orange.
Assorted fish salad, mild garlic cream, marinated seaweed, anchovy mayonnaise, tomato-orange gazpacho.
- Carpaccio di pomodoro con burrata** 200 MAD
Carpaccio de tomates avec burrata crémeuse.
Tomato carpaccio with creamy burrata.
- Parmigiana di melanzane** 190 MAD
Millefeuille d'aubergines, mousse de pecorino, mozzarella de bufflonne, sauce tomate au basilic.
Eggplant millefeuille, pecorino mousse, buffalo mozzarella, basil tomato sauce.
- Illusione di Capasanta** 245 MAD
Saint-Jacques, caviar d'aubergines, jus de poisson concentré, caviar de citron.
Scallops, eggplant caviar, concentrated fish sauce, lemon caviar.
- Cappuccino di funghi** 190 MAD
Sélection de champignons de saison, pommes de terre, échalotes yusu et fruits rouges.
Selection of seasonal mushrooms, potatoes, yusu shallots and red fruits.
- Carpaccio di polpo** 210 MAD
Carpaccio de poulpe avec beurre au citron, poudre d'olive noir, caviar de hareng et huile piquante.
Octopus carpaccio with lemon butter, black olive powder, herring caviar and oil.
- Ostriche Gratinée** 210 MAD
Huîtres gratinées au jambon de canard fais maison.
Oysters au gratin with homemade duck ham.

LE SENSYA

PRIMI PIATTI

- Capelli d'angelo** 295 MAD
Spaghettini à l'ail, à l'huile et aux piments, caviar de hareng, sauce aux anchois et poudre d'algue.
Angel hair pasta with garlic, oil, and chili, herring caviar, anchovy sauce, and seaweed powder.
- Tagliolini burro e tartufo** 340 MAD
Tagliolini frais crémeux au beurre de bufflonne, parmesan et truffe de Bagnoli.
Fresh tagliolini with buffalo butter, parmesan, and Bagnoli truffle.
- Raviolo Tajine** 235 MAD
Ravioli farcies à la viande et à l'oignon avec un jus de bœuf et fromage pecorino.
Ravioli stuffed with meat and onion with beef jus and pecorino cheese.
- Ravioli Al Granchio** 315 MAD
Ravioli fait maison, farci de fromage ricotta, sauce au crab et palourde.
Homemade pasta raviolo, stuffed with ricotta cheese, crab sauce and clam.
- Risotto al Pesto di Basilico** 235 MAD
Riz aquerello aux pesto basilic avec yaourt de bufflone et parmesan.
Aquerello rice with basil pesto with buffalo yogurt and parmesan.
- Pasta Corta allo Scorfano** 250 MAD
Pâtes courtes avec soupe de rascasse, burrata et fèves.
Short pasta with soup of redfish, burrata and fava bean soup.

SECONDI PIATTI

- Tiepido di mare** 295 MAD
Poulpe, calamars et crevettes, sauce au citron.
Octopus, calamari, and shrimp with lemon sauce.
- Ragu Napoletano** 295 MAD
Bavettes, saucisses à base de sauce tomate, parmesan et basilic.
F flank steaks, sausages made with tomato sauce, parmesan and basil
- Saint Pietro Confit con patate** 275 MAD
Saint pierre , pommes des terres et crème de poireau.
John Dory, potatoes and leek cream.
- Sarde Impanate** 230 MAD
Sardine farcie et panée, mozzarella, jambon de dinde, gel de citron, sauce mozzarella de bufflonne.
Stuffed and breaded sardine, mozzarella, turkey ham, lemon gel, buffalo mozzarella sauce.

LE SENSYA

DALLA BRACE

Filet mignon de bœuf / Beef tenderloin	295 MAD
T-Bone steak Maturé / Dry aged T-Bone Steak	790 MAD

Grillades au Jospier selon l'arrivage (prix pour 100 grammes)
Grilled in Jospier oven, availability is based on daily catch (price per 100 grams)

Homard bleu / Blue Lobster	140 MAD
Langoustine / Norway lobster	140 MAD
Saint-Pierre / John Dory	75 MAD
Daurade royale / Royal Sea bream	85 MAD
Loup-bar / Sea bass	110 MAD
Turbot / Turbot	110 MAD

GARNITURES

Purè di patate al tartufo	150 MAD
Purée de pommes de terre aux truffes / Mashed potatoes with truffles	
Verdure saltate	95 MAD
Légumes sautés/ Sauteed vegetables	
Patate al forno	95 MAD
Pommes de terre au four/ Baked potatoes	
Insalata verde	95 MAD
Salade verte/ Green salad	
Verdure grigliate légumes de saison grillés	95 MAD
légumes de saison grillés/ grilled seasonal vegetables	

DOLCI

Éclat D'agrumes et Chocolat	170 MAD
Sous un voile de chocolat noir Valrhona 64%, un biscuit Sacher croustillant et son cœur de fruit rouges rencontrent la légèreté d'une mousse métisse salée, une touche fraîche de cheesecake chocolat blanc et citron vert vient sublimer l'ensemble.	

Under a veil of Valrhona 64% dark chocolate, a crispy Sacher biscuit and its red fruit heart meet the lightness of a salty mixed mousse, a fresh touch of white chocolate and lime cheesecake sublimates the whole.

LE SENSYA

Mille-feuille Vanille & Framboise

130 MAD

Feuilletage croustillant, crème légère infusée à la vanille bourbon, cœur de confit framboise et framboise fraîche, rehaussé d'éclats de meringue et accompagné d'une glace vanille maison, ce dessert révèle une harmonie subtile entre la douceur, l'acidité et le croquant.

Crispy puff pastry, light cream infused with bourbon vanilla, raspberry confit heart and fresh raspberry, enhanced with meringue chips and accompanied by homemade vanilla ice cream, this dessert reveals a subtle harmony between sweetness, acidity and crunch.

Tiramisu en Tasse Chocolat

130 MAD

Élégante tasse en chocolat noir craquante, biscuit moelleux délicatement imbibé d'un café intense, surmonté d'une crème légère au mascarpone café, le tout poudré d'un voile de cacao amer.

Elegant crunchy dark chocolate cup, soft biscuit delicately soaked in intense coffee, topped with a light coffee mascarpone cream, all powdered with a veil of bitter cocoa.

Cannoli siciliens à la ricotta

130 MAD

Coque fines et dorées, garnies d'une crème de ricotta veloutée, subtilement parfumée, parsemée d'éclat de chocolat noir et de pistaches torréfiées. Une harmonie de textures et saveurs, entre croquant et fondant, pour un hommage délicat à la Sicile.

Thin, golden shell, filled with a velvety ricotta cream, subtly flavored, sprinkled with dark chocolate chips and roasted pistachios. A harmony of textures and flavours, between crunchy and melting, for a delicate tribute to Sicily.

Gelati e sorbetti

85 MAD

Deux boules de glace ou de sorbet
Two scoops of ice cream or sorbet

MENU ENFANT

Ravioli Capres avec sauce tomate et parmesan

130 MAD

Ravioli Capres avec sauce tomate et parmesan

Pâtes au beurre et parmesan

110 MAD

Pasta with butter and parmesan cheese

Pâtes à la bolognaise

130 MAD

Pasta Bolognese

Escalope de poulet à la milanaise avec purée de pommes de terre

150 MAD

Milanese chicken cutlet with mashed potatoes

Loup-bar avec légumes

150 MAD

Sea bass with vegetables

Glaces vanille, sauce chocolat et crème chantilly

65 MAD

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

LE SENSYA

THE MICHELIN EXPERIENCE

Our Michelin Star Chef Francesco Franzese is inviting you to embark on a curated culinary journey that celebrates the finest seasonal ingredients and masterful craftsmanship. Each dish is a harmonious blend of innovative technique and timeless flavors, meticulously plated to delight both the palate and the eye. From delicate amuse-bouches that awaken the senses to intricately composed main courses

showcasing premium, locally sourced produce and artisan elements, this tasting menu promises an unforgettable experience. Every course is thoughtfully paired with selections that enhance its flavors, culminating in a crescendo of desserts designed to leave a lasting impression of elegance and creativity. This is not just a meal, but a sophisticated exploration of taste and artistry that reflects the chef's passion and Michelin-starred expertise

7 Dinner courses including dessert, small pastry and coffee or tea

1100 MAD/ Per Person

L'EXPÉRIENCE MICHELIN

Notre Chef étoilé Francesco Franzese vous invite à un voyage gastronomique d'exception à travers un menu dégustation soigneusement élaboré par notre chef étoilé Michelin. Chaque plat, véritable œuvre d'art culinaire, sublime des ingrédients saisonniers et locaux dans une harmonie parfaite de saveurs et de textures.

Pensé pour éveiller tous les sens, ce parcours gustatif vous fera découvrir l'innovation, la maîtrise technique et la créativité du chef à travers une succession de petites portions raffinées, accompagnées d'accords mets et vins minutieusement choisis. Une expérience unique et élégante, où chaque bouchée raconte une histoire et célèbre l'excellence de la haute cuisine

7 plats du dîner comprenant un dessert, une petite pâtisserie et un café ou un thé.

1100 MAD/ Per Person

LE SENSYA