

MICHLIFEN

RESORT & GOLF

LE CEDRAY

Restaurant

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, merci de nous en faire part lors de la prise de commande.

If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering



BIENVENUE AU CEDRAY

À mi-chemin entre chalet de montagne et table d'exception, Le Cedray vous plonge dans une atmosphère chaleureuse et feutrée, où le bois sculpté, les motifs tyroliens et les lumières tamisées dialoguent avec élégance. Derrière la baie vitrée, la brigade s'active autour des broches et des beaux produits du terroir.

La carte rend hommage à la gastronomie française, sublimée avec justesse par notre Chef : foie gras, gibier, poissons nobles, crustacés... Chaque assiette célèbre la finesse et la générosité. Notre cave d'exception complète l'expérience, mêlant grands crus français et vins marocains de caractère.

Le Cedray, c'est l'art de recevoir en toute élégance, de 19h30 à 23h.

WELCOME TO LE CEDRAY

Halfway between a mountain chalet and a fine dining destination, Le Cedray invites you into a warm, intimate atmosphere where carved wood, Tyrolean motifs and soft lighting blend with timeless elegance. Through the large bay window, the brigade works around the rotisserie and the finest seasonal ingredients.

The menu pays tribute to French gastronomy, elevated with finesse by our Chef: foie gras, game, noble fish, shellfish... Each plate reflects both precision and generosity. A prestigious wine cellar completes the experience, bringing together iconic French labels and remarkable Moroccan vintages.

Le Cedray welcomes you from 7:30 p.m. to 11:00 p.m., with the art of hospitality at its finest.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, merci de nous en faire part lors de la prise de commande.

If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering

FRIVOLITÉS | DELICACIES

AMUSE-BOUCHE

PRÉMICES | STARTERS

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AU FOIE GRAS 210

Jerusalem artichoke velouté with foie gras

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ À NOTRE FAÇON 230

Beef carpaccio marinated our way

ROYAL DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES TRUFFÉES, ÉCUME DE PAIN BRÛLÉ 210

Butternut and truffled chestnut royal, charred bread foam

FLEUR DE TRUITE FUMÉE, CRÈME ACIDULÉE AUX HERBES FRAÎCHES ET CITRON 220

Smoked trout flower, tangy cream with fresh herbs and lemon

FOIE GRAS DE CANARD DU DOMAINE D'AGHBALOU, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN BRIOCHÉ 290

Fresh duck foie gras from Domaine d'Aghbalou, fig chutney, and toasted brioche

SOUPE THAÏ ET BROCHETTE DE TOFU 180

Thai soup with tofu skewer

TARTE FINE AUX LÉGUMES DE SAISON 180

Crispy tart with seasonal vegetables

LACS | RIVIÈRES | MER | LAKES | RIVERS | SEA

PAVÉ DE LOUP BAR SAUVAGE EN CROUTE, CITRON ET PIQUILLOS 290

Crusted wild sea bass fillet with lemon and piquillo peppers.

MONOCHROME DE TRUITE DE L'ATLAS DU DOMAINE AÏN AGHBAL 260

Atlas trout monochrome from Domaine Ain Aghbal

RAVIOLE DE CHAIR DE DORMEUR, SIPHON DE HOMARD 250

Spider crab meat ravioli, lobster emulsion

SOLE À LA GRENOBLOISE 320

Sole à la grenobloise (brown butter, lemon, and capers)

FERME - PÂTURAGE | FARM - PASTURE

VOLAILLE AU CITRON CONFIT, FAÇON TAGINE REVISITÉ 240

Poultry with preserved lemon, revisited tagine style

CŒUR DE FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, JUS TRUFFÉ 380

Beef tenderloin Rossini style, truffle jus

AGNEAU DE TIMHDIT, CONFIT EN CROÛTE DE FOCACCIA, JUS CORSÉ 280

Timhdit lamb confit in focaccia crust, rich jus

NOIX DE CŒUR D'ENTRECÔTE, GNOCCHIS FORESTIERS 295
Ribeye heart, forest gnocchi

PLATS À PARTAGER | DISHES TO SHARE

NOTRE FAMEUX POULET FERMIER À LA BROCHE 440
Our signature free-range rotisserie chicken

CÔTE DE BŒUF 560
Prime rib steak

GIGOT D'AGNEAU DE TIMHDIT À LA BROCHE 600
Spit-roasted Timhdit leg of lamb

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

POMMES GRAND-MÈRE, LÉGUMES DE SAISON OU PURÉE MAISON À LA TRUFFE
Grandmother-style potatoes, seasonal vegetables, or homemade truffle mashed potatoes

DOUCEURS | DESSERTS

L'ILLUSION CITRONNÉE 180
Lemon illusion

LA NOISETTE CACHÉE 180
Hidden hazelnut

LE CIGARE GOURMAND 190
Sweet cigar

SPHÈRE COCO EXOTIQUE 160
Exotic Coconut Sphere

VACHERIN AUX SAVEURS EXOTIQUES 170
Vacherin with exotic flavors

PETITES SAVEURS, GRANDES JOIES LITTLE GOURMETS' SELECTION

MINI NUGGETS DE POULET 160

Mini chicken nuggets

SPAGHETTI À LA FONDUE DE TOMATE ET BASILIC 130

Spaghetti with tomato fondue and basil

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE 140

Spaghetti Bolognese

CHEESEBURGER, FRITES FRAÎCHES 180

Cheeseburger with fresh fries

LE CEDRAY

Restaurant