

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

LE MOT DU CHEF

Bienvenue au Cedray,

La cuisine est avant tout une expression de passion, de précision et de respect du produit. À travers cette carte, nous avons souhaité mettre en lumière des ingrédients d'exception, sélectionnés au rythme des saisons et sublimés par le savoir-faire de notre brigade.

Chaque assiette est pensée comme une rencontre entre la tradition de la gastronomie française et une interprétation contemporaine, où l'équilibre des saveurs, la finesse des textures et l'élégance de la présentation se conjuguent pour créer une expérience culinaire mémorable, empreinte de plaisir et d'émotion.

Chef Zouheir

A WORD FROM THE CHEF

Welcome to Le Cedray,

Cuisine is, above all, an expression of passion, precision, and respect for exceptional ingredients. Through this menu, we invite you to discover carefully selected seasonal produce, elevated by the expertise and creativity of our culinary team.

Each dish reflects the meeting of classic French gastronomy and contemporary inspiration, where balanced flavours, refined textures, and elegant presentation come together to create a memorable dining experience, filled with pleasure and emotion.

Chef Zouheir



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.

FRIVOLITÉS | AMUSE-BOUCHE

PRÉMICES | STARTERS

Crèmeux de petits pois à la menthe, œufs de truite 🌿 — 150

Minted Green Pea Velouté, Trout Roe

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe — 190

Beef Carpaccio, Truffle Vinaigrette

Truite fumée, crème acidulée aux herbes fraîches, citron et légumes croquants 🌿 — 220

Smoked Trout, Tangy Fresh Herb Cream, Lemon & Crisp Vegetables

Foie gras de canard frais du Domaine Aghbalou, chutney de fruits de saison et pain brioché — 280

Fresh Duck Foie Gras from Domaine Aghbalou, Seasonal Fruit Chutney & Brioche

Gaspacho de courge et fruit de la passion — 150

Squash & Passion Fruit Gazpacho

Tarte fine aux légumes de saison, vinaigrette aux fruits exotiques 🌿🌍 — 160

Seasonal Vegetable Tart, Exotic Fruit Vinaigrette

LACS • RIVIÈRES • MER | LAKES • RIVERS • SEA

Bar en croûte d'agrumes, déclinaison de carottes 🌿🌍 — 310

Citrus-Crusted Sea Bass, Carrot Variations

Truite de l'Atlas du Domaine Aïn Aghbal 🌿🌍 — 250

Atlas Trout from Domaine Aïn Aghbal

Ravioles de chair de dormeur — 280

Brown Crab Ravioli

Filet de sole à la grenobloise — 280

Grenobloise Sole Fillet

FERME • PÂTURAGE | FARM • PASTURE

Cuisse de canard confite du Domaine Aghbalou, sauce aigre-douce — 280

Confit Duck Leg from Domaine Aghbalou, Sweet & Sour Sauce

Filet de bœuf façon Rossini, jus Périgueux — 380

Rossini-Style Beef Fillet, Périgueux Jus

Canon d'agneau de Timahdit confit, jus corsé — 260

Confit Timahdit Lamb Loin, Rich Jus

Cœur de noix d'entrecôte, jus court 🌿 — 290

Centre-Cut Rib-Eye, Reduced Jus

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

Risotto safrané aux petits légumes — 220
Saffron Risotto with Seasonal Vegetables

Ravioles aux légumes de saison — 210
Seasonal Vegetable Ravioli

Assiette de légumes du moment — 190
Selection of Seasonal Vegetables

PLATS À PARTAGER | DISHES TO SHARE

Notre fameux poulet fermier à la broche — 560
Our Signature Rotisserie Free-Range Chicken

Côte de bœuf — 720
Prime Rib of Beef

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Pommes grand-mère
Grandma-Style Potatoes

Légumes de saison  
Seasonal Vegetables

Purée maison à la truffe 
Homemade Truffle Mashed Potatoes

LES DOUCEURS | DESSERTS

Le Cœur Caramel — 130
Caramel Heart

Le Mille-Feuille Michlifén — 130
Michlifén Mille-Feuille

Le Trio Gourmand — 130
Gourmet Trio

La Noisette Cachée — 130
Hidden Hazelnut

L'Illusion Citronnée — 130
Lemon Illusion

Le Cigare Gourmand — 130
Gourmet Cigar

Le Vacherin aux Fruits Rouges — 130
Red Berry Vacherin

Le Délice de Fruits de Saison    — 130
Seasonal Fruit Delight

LE CEDRAY
Restaurant