



Riad Fès

Réveillon de Noël - Christmas Eve
Dimanche 24 décembre Sunday 24 december 2023

Diner Gastronomique, animation musicale traditionnelle
Gourmet dinner ; Local Live Music

1200dh par personne

Hors boissons

Amuse-bouche : appetizer

Cake à la feta et aux légumes, agrémenté d'une délicate quenelle de crème de fromage blanc aux herbes citronnées, le tout accompagné de pickles d'oignons rouges

Cake with feta cheese and seasonal vegetables, cream "Jelbi cheese", lemon spices, pickled red oignons

Entrées/ starter

Huîtres glacées, chantilly aux œufs de lump

Iced oysters with lumpfish eggs

Pastilla au foie gras, sublimée par un confit d'abricots et d'amandes, une fusion de saveurs sucrées et salées

Pastilla with Foie gras and almond with confit apricots

Verrine de sorbet au citron

Normandy style sorbet

Plat / Main course

Dorade royale rôtie accompagnée d'une crème d'ail safrané et sa jardinière de légumes sur un lit de mousseline de choux-fleurs

Roast royal sea bream, garlic cream with saffron, garden vegetables, cauliflower mousseline.

Sorbet de clémentines au poivre vert.

clementine sorbet, with green pepper.

Carré d'agneau rôti aux arômes d'Atlas, sur son lit d'écrasés de pommes de terre.

Roast Rack of lamb, with spices of Fes with potato puree

Dessert / Dessert

Bûche de Noël aux deux chocolats, surmontée d'un coulis aux fruits rouges et enrobée d'une ganache onctueuse au chocolat noir

Christmas chocolate log, white chocolate, red fruit coulis, dark chocolate ganache.