



Riad Fès

Réveillon de Noël ✦ Christmas Eve

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE ✦ SUNDAY 24TH DECEMBER

Amuse Bouche ✦ Appetizer

Cake à la fêta et aux légumes, agrémenté d'une délicate quenelle de crème de fromage blanc aux herbes citronnées, le tout accompagné de pickles d'oignon rouge.

Cake with feta cheese and seasonal vegetables, cream "Jelbi cheese", lemon herbs, pickled red onions.

Entrées ✦ Starters

Huîtres glacées, chantilly aux œufs de lump.

Iced oysters with lumpfish eggs.



Pastilla au foie gras et aux amandes, sublimée par un confit d'abricots.

Pastilla with Foie gras and almond with confit apricots.



Verrine de sorbet au citron.

Normandy style sorbet.

Plats ✦ Main courses

Dorade royale rôtie accompagnée d'une crème d'ail safranée et sa jardinière de légumes sur un lit de mousseline de choux fleur.

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



Sorbet de clémentine au poivre vert.

Clementine sorbet, with green pepper.



Carré d'agneau rôti aux arômes de l'Atlas, écrasé de pomme de terre.

Roast Rack of lamb with spices from the Atlas mountain, potato puree.

Desserts ✦ Desserts

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.

1200 dhs

HORS BOISSONS ✦ EXCLUDING BEVERAGE