

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE
New year's eve menu

AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Panisse aux poivrons rouges et jaunes
Panisse with red and yellow bell peppers

Croquant au fromage blanc à l'aneth
Crunchy white cheese with dill

Macarons à la crème de saumon
Macarons with salmon cream

ENTRÉES - STARTERS

Huitres glacées, crème double au citron caviar
Iced oysters, double cream with finger lime

Raviole de Homard bleu et sa bisque,
Pesto jaune de pignons de pin et tuiles de parmesan
*Lobster ravioli with bisque, yellow pesto of pine nuts
and parmesan tuile*

PLATS - MAIN COURSE

Tournedos de bœuf, foie gras poêlé du domaine d'Aghbalou,
jus à la truffe noire Melanosporum et Gratin Dauphinois Beef
*tournedos with pan-seared foie gras from domain Aghbalou and
black truffle Melanosporum juice and Dauphinois gratin*

Granité à la rose *Rose granita*

Coquelet laqué aux pruneaux, semoule d'orge,
raisins secs et amandes torréfiées
*Coquelet lacquered with prunes, barley semolina,
raisins, and toasted almonds*

DESSERTS

Servis en buffet *Served in buffet*

Coupe de Champagne offerte pour les douze coups de minuit
Champagne glass offered at midnight

2500 MAD par personne