

Menu Saint Sylvestre 2025

Pour commencer Coupe de champagne Collet
Et sa lichette de foie gras et huître rôtie au beurre de gingembre

Entrées

*Soufflé de langouste rouge jus d'américaine
Intercalé de loup et truffe en carpaccia
Foie gras poêle aux figues confites maison
Magret farci au foie gras comme un jambon*

Le Turbot

*Dos de turbot cœur de langoustines sabayon de vermouth aux poireaux
Gnocchi de pomme de terre farcie en raviole*

Le Veau

*Pavé de veau poêlé sauce Périgourdine
Cocotte de jeunes glands ; coing ; courges ; navet en demi glaces*

Desserts en hommage aux agrumes

*Tarte aux citrons ancestrale du chef
Sorbet au pamplemousse infusion de gingembre confit
Brioche perdu à la mandarine flambé Napoléon*

Mignardises

900 dh par personnes*

** 50% du prix du Menu vous sera demandé lors de votre réservation*

