

# Menu Saint Sylvestre 2025

## Pour commencer Coupe de champagne Collet

*Et sa lichette de foie gras et huitre rôtie au beurre de gingembre*

## Entrées

*Soufflé de langouste rouge jus d'américaine*

*Intercalé de loup et truffe en carpaccio*

*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 raviolo*

## 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*

