

Le Menu dégustation « Calendale »

24 et 25 décembre

le trio de foie gras

Foie gras de canard mi cuit aux dates Majdoun

Foie gras poêle aux figues confites

Magret farci au foie gras comme un jambon

---- Ou ----

le trio de la mer

Soufflé de langouste rouge jus d'américaine

Intercalé de loup et truffe en carpaccio

Tajine d'huîtres au beurre de gingembre, filaments de légumes

Dos de turbot cœur de langoustines

Sabayon de vermouth aux poireaux

Gnocchi de pomme de terre farcie en raviolo

---- Ou ----

Magret de canard du Domaine D'Aghbalou

Rôti à l'orange ; Sauce Bigarade

Gratin de carottes à la cannelle ; cocottes de haricots

les Desserts de Noël “

Bûche de Noël aux marrons glacés au rhum

Glace vanille de Madagascar

13 desserts en mignardises

550 Dh par personnes

