

\*\*\*\*\*

## Le Menu dégustation « Calendale »

### 24 et 25 décembre

#### le trio de foie gras

*Foie gras de canard mi cuit aux dates Majdoun*

*Foie gras poêlé 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 raviole*

---- 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*

\*\*\*\*\*

