

FESTIVE SUGGESTION



22 December - 3 January

FOIE GRAS TERRINE

430

Pear chutney from Ifrane, gingerbread

Terrine de foie gras, chutney de poire d'Ifrane, pain d'épices

GLAZED LOBSTER TAIL

450

Spinach and mushroom ravioli, bisque emulsion

Queue de homard laquée, raviolis d'épinards et champignons, émulsion de bisque

ROASTED CAPON

550

Root vegetables, mashed potatoes, Périgourdine sauce

Chapon rôti, légumes-racines, purée de pommes de terre, sauce Périgourdine

CHRISTMAS LOG

200

Bûchette de Noël

4-COURSE MENU MAD 1,300 per person
MENU EN 4 TEMPS 1,300 MAD par personne

 GLUTEN  DAIRY  SEAFOOD  NUTS  VEGAN  EGG