

## *Carte des fêtes*

Plateau de fruits de mer  
Langouste, crevettes, huîtres et moules, avec condiments  
Seafood platter  
Lobster, prawns, oysters and mussels, with condiments  
**700 MAD**

\*\*\*

Plateau de fruits de mer  
Caviar 30 g "Ossetra Royal by Lianozoff"  
Langouste, crevettes, huîtres et moule  
Blinis et condiments  
Seafood platter  
Caviar 30 g "Ossetra Royal" by Lianozoff  
Lobster, prawns, oysters and mussels  
Blinis and condiments  
**1400 MAD**

\*\*\*

Plateau de fromage  
Comté 18 mois, Bleu d'Auvergne, Ossau-Iraty  
Bûche de chèvre, Camembert  
Cheese platter  
Comté 18 months, Bleu d'Auvergne, Ossau-Iraty  
Goat's cheese log, Camembert  
**350 MAD**

\*\*\*

Assiette de saumon fumé  
crème acidulée, blinis  
Smoked salmon platter  
sour cream, blinis  
**350 MAD**

# *Dîner du 24 décembre*

Amuse bouche  
Appetizer

\*\*\*

Terrine de poisson noble,  
moutarde & pickles  
Noble fish terrine,  
mustard & pickles

\*\*\*

Dinde farcie aux marrons, jus de cuisson  
Turkey stuffed with chestnuts and gravy

\*\*\*

Assiette de fromage  
Cheese platter

\*\*\*

Bûche aux marrons  
Yule log with chestnuts

# *Dîner du 31 décembre*

Amuse bouche

Appetizer

\*\*\*

Brouillade de noix de coquille saint jacques,  
pain retrouvé et caviar

Brouillade of walnuts and scallops,  
bread and caviar

\*\*\*

Langouste rôtie, purée de salicorne,  
jus au limoncello

Roasted lobster, samphire purée and  
limoncello jus

\*\*\*

Daurade royale braisée, jus à la basquaise,  
coquillage au beurre d'herbes

Braised gilthead bream, basquaise sauce,  
shellfish with herb butter

\*\*\*

Suprême de volaille étuvée,  
ravioles de céleri au wasabi, sauce poulette

Steamed poultry supreme,  
celery ravioli with wasabi, chicken sauce

\*\*\*

Fromage cuisiné

Cooked cheese

\*\*\*

Vacherin aux agrumes

Citrus fruit vacherin