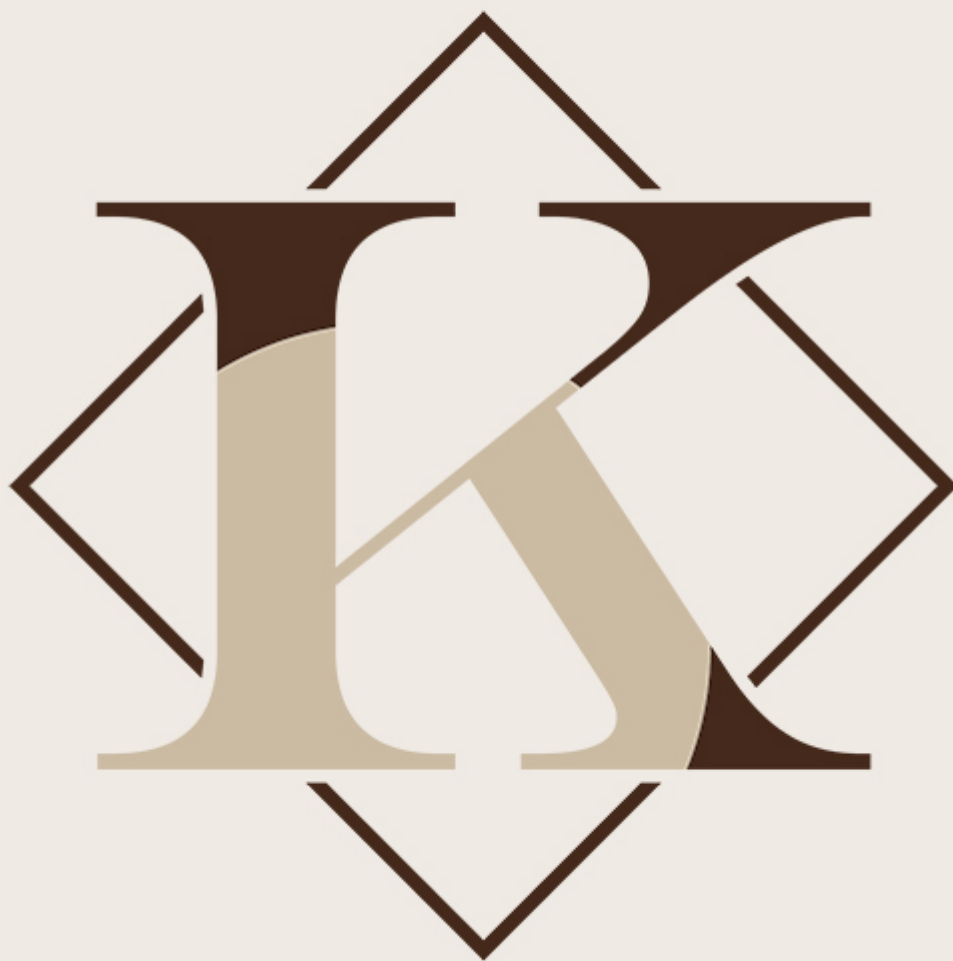


Réveillon 2017



RESTAURANT·CLUB

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE



7 Services - 900 dh

Cocktail de Bienvenue

•

Mise en Bouche

Gravlax de Magret de Canard,
Champignons Sauvages Marinés,
Coulis de Mangue, Noisettes Torréfiées, Germes de Radis

•

Noix de Saint Jacques Snackées «Nacrées»,
Mousseline d'Artichauts à l'Huile de Truffe

•

Bar de Ligne Confit à l'Huile d'Argan,
Écume de Citron Confit,
Croquant de Fenouil & Céleri

•

Filet de Bœuf Maturé,
Sirop de Soja au Vinaigre de Riz,
Écrasé de Pommes de Terre aux Amandes Torréfiées

•

Composition Fromagère

•

Fraises Marinées à l'Huile d'Olive Infusée à la Vanille,
Gelée de Yuzu, Crumble de Noix de Coco,
Crème Glacée au Basilic

12 Services - 2200 dh

Cocktail de Bienvenue

•

Mise en Bouche

Gravlax de Magret de Canard, Champignons Sauvages Marinés,
Coulis de Mangue, Noisettes Torréfiées, Germes de Radis

•

Nigiri au Foie Gras Poêlé, Gelée de Prunes

ou

Sélection de Saumon Fumé au Bois d'Argan

•

Assortiment de Sushis & Sashimis

•

Demie Langouste au Court-Bouillon,
Mayonnaise aux Deux Moutardes & Piment d'Espelette

•

Noix de Saint Jacques Snackées «Nacrées»,
Mousseline d'Artichauts à l'Huile de Truffe

•

Le «Trou Normand» du Barman

•

Bar de Ligne Confit à l'Huile d'Argan, Écume de Citron Confit,
Croquant de Fenouil & Céleri

•

Filet de Bœuf Maturé, Sirop de Soja au Vinaigre de Riz,
Écrasé de Pommes de Terre aux Amandes Torréfiées

•

Composition Fromagère

•

Pré-Dessert

Nuage aux Deux Chocolats & Gingembre

•

Fraises Marinées à l'Huile d'Olive Infusée à la Vanille,
Gelée de Yuzu, Crumble de Noix de Coco,
Crème Glacée au Basilic