

# Chôvet NYE

BY J&L POURCEL

---

## MISE EN BOUCHE

Huîtres pochées au bouillon thaï  
Julienne de légumes croquants  
Poached Oysters in a ginger thai broth  
Raw shredded végétales

## ENTRÉE

Terrine de fois gras de canard au porto  
Brioche aux figues  
Chutney de mangue et fruits secs  
Tuile de sésame  
Duck liver terrine with port wine  
Dry figs brioche  
Mango ad dried fruit chutney  
Sésame seed

## POISSON

Filet de bar de ligne cuit au four, risotto d'épeautre  
Tempura de calamar, jus acidulé  
Baked sea bass filet served with a wheat risotto  
Calamari fritters, citrus fish sauce

## Champagne Granité

## VIANDE

Filet de bœuf grillé au barbecue,  
gâteau de pommes de terre truffé  
Purée de champignons,  
jus de viande perlé à l'huile de noix  
Grilled beef filet on the barbecue,  
potatoes and truffe Mushrooms cake  
Wild Mushrooms purée and  
beef sauce with walnut oil

## DESSERT

Millefeuille chocolat  
Orange amère et crème mascarpone  
Coulis chocolat au lait  
Dark chocolat layer  
Bitter orange with mascarpone cream  
Chocolate Milk cookies

## Mignardises

---

1 300 DH par personne / per person  
Réservations / Booking: +212 (0)6 63 72 76 39

