

Comptoir Darna

Menu de la Saint-Sylvestre 2016

Coupe de champagne & mise en bouche

*Foie gras cuit au naturel, noix de cajous torréfiées,
chutney de figue et clémentine*

Saumon gravelax au caviar avruga et crème acidulé à l'aneth

*Langouste rôtie aux graines de fenouil, coquillages
et petits pois, bisque de crustacés à la citronnelle*

*Tournedos de bœuf caramélisé au beurre demi-sel,
écrasée de pommes de terre aux cèpes, persil plat
et jus à la truffe noire*

Délice au chocolat noir et orange, coulis maracuja

(hors boissons)

2.400 dhs