

Lotus Roaring 26

A glass of champagne included

Amuse-bouche

Œuf de ferme au saumon fumé et cèpes poêlés, mouillettes croustillantes
Farm egg with smoked salmon and sautéed porcini mushrooms, served with crispy toast soldiers

Entrée I

Foie gras poêlé, pain perdu aux poires de nos vergers, parfumé au thym frais
Seared foie gras with caramelized pear French toast, delicately scented with fresh thyme

Entrée II

Queue de homard pochée, fraîcheur d'avocat et vinaigrette au calamansi
Poached lobster tail, avocado freshness, and calamansi vinaigrette

Poisson

Dos de bar rôti, ravioles de langouste aux pistaches, jus de carapaces à la menthe
Roasted sea bass fillet, langoustine ravioli with pistachio and mint-infused shellfish jus

Intervalle

Granité rafraîchissant à la mandarine
Refreshing mandarin sorbet interlude

Viande

Cœur de filet de bœuf au beurre d'herbes, mousseline d'oignons rouges et pommes pavé, jus perlé à l'huile de truffe
Beef tenderloin heart with herb butter, red onion mousseline and potato pavé, finished with truffle oil jus pearls

Dessert

Pièce Surprise du Chef
Chef's Signature Sweet Surprise

Menu starting from 2,900 MAD