



DESERT OASIS DREAM

NYE 26 DINNER PARTY



MENU

Sunset welcome drink · Bottle of water · New Year's
Eve champagne toast · Midnight surprise

NEW YEAR'S EVE MENU 2000 MAD

Starter

Beef Carpaccio with Capers and Truffle Oil

--

In-Between Course

Gnocchi with Caviar

--

Main

Lobster with Black Rice and Mango

--

Dessert

Trio of Mousses

White Chocolate with Saffron

Milk Chocolate with Ras El Hanout

Dark Chocolate with Cacao and Gold Leaf

VEGETARIAN MENU 1600 MAD

Starter

Creamy Burrata with Marinated Cherry Tomatoes
and Basil Oil

--

In-Between Course

Gnocchi with Black Truffle

--

Main

Artichoke Flower and Eggplant Millefeuille with
Warm Goat Cheese

--

Dessert

Trio of Mousses

White Chocolate with Saffron

Milk Chocolate with Ras El Hanout

Dark Chocolate with Cacao and Gold Leaf



MENU

MENU DELA SAINT-SYLVESTRE 2000 MAD

Entrée

Carpaccio de Bœuf avec Câpres et Huile de Truffe

--

Entremet

Gnocchis au Caviar

--

Plat Principal

Homard avec Riz Noir et Mangue

--

Dessert

Trio de Mousses

Chocolat Blanc au Safran

Chocolat au Lait au Ras El Hanout

Chocolat Noir au Cacao et Feuille D'or

Boisson de bienvenue au coucher du soleil • Bouteille d'eau • Coupe de champagne du Nouvel An • Surprise de minuit

MENU VÉGÉTARIEN 1600 MAD

Entrée

Burrata Crémeuse, Tomates Cerises Marinées et Huile de Basilic

--

Entremet

Gnocchis à la Truffe Noire

--

Plat Principal

Fleur d'Artichaut et Millefeuille d'Aubergine au Fromage de Chèvre Chaud

--

Dessert

Trio de Mousses

Chocolat Blanc au Safran

Chocolat au Lait au Ras El Hanout

Chocolat Noir au Cacao et Feuille D'or

