



MARRAKCHI NIGHTS

NYE 26 DINNER PARTY



31 DEC 2025
Starting from 7pm

Only by
Reservation

MENU

NEW YEAR'S EVE MENU 2000 MAD

Amuse-bouches

Grilled Vegetable Bruschetta with Basil, Olive Oil, and Lemon Zest

Caramelized Fig on Toasted Brioche with Whipped Goat Cheese and Thyme

--

Starter

Trio of Fresh Oysters with Lemon, Shallot Vinegar, and Harissa Salt Pearls

Moroccan Eggplant Zaalouk with Tomatoes, Garlic, and Smoked Paprika

Shrimp Briouates with Confit Lemon, Herbs, Cumin, and Olive Oil

--

Main

Slow-Braised Veal Osso Buco Tagine with Prune & Apricot Confit, Toasted Almonds, Orange Blossom Jus, Saffron Couscous Pearls & Glazed Vegetables

--

Sweet Delights

Orange Blossom & Pistachio Millefeuille — Crispy Pastry, Vanilla Cream, Date Caramel, and Red Fruits

Our New Year's Eve menu includes a welcoming cocktail or mocktail, a bottle of water, tea and coffee, a midnight glass of Champagne to toast, and a little surprise to celebrate the moment.

VEGETARIAN MENU 1600 MAD

Amuse-bouches

Grilled Vegetable Bruschetta with Basil, Olive Oil, and Lemon Zest

Caramelized Fig on Toasted Brioche with Whipped Goat Cheese and Thyme

--

Starter

Beetroot Ravioli stuffed with Cream Cheese, Walnuts, Orange-Caramelized Onion, Tahini Sauce, and Pesto

Moroccan Eggplant Zaalouk with Tomatoes, Garlic, and Smoked Paprika

Crispy Moroccan pastries filled with Sautéed Spinach, Creamy Feta, and Aged Parmesan

--

Main

A tender cauliflower steak seasoned with Paprika, served with Glazed Vegetables, Smooth Cauliflower Purée, and Traditional Whole-Wheat Berkoukes

--

Sweet Delights

Orange Blossom & Pistachio Millefeuille — Crispy Pastry, Vanilla Cream, Date Caramel, and Red Fruits

MENU

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2000 MAD

Amuse-bouches

Bruschetta de Légumes Grillés au Basilic, Huile d'Olive et Zeste de Citron
Figue Caramélisée sur Brioche Toastée avec Fromage de Chèvre Fouetté et Thym

--

Entrée

Trio d'Huîtres Fraîches avec Citron, Vinaigre d'Échalote et Perles de Sel à la Harissa
Zaalouk Marocain d'Aubergine aux Tomates, Ail et Paprika Fumé

Briouates de Crevettes au Citron Confit, Herbes, Cumin et Huile d'Olive

--

Plat principal

Slow-Braised Veal Osso Buco Tagine with Prune & Apricot Confit, Toasted Almonds, Orange Blossom Jus, Saffron Couscous Pearls & Glazed Vegetables

--

Délices sucrés

Millefeuille à la Fleur d'Oranger et Pistache — Pâte Croustillante, Crème Vanille, Caramel de Dattes et Fruits Rouges

Notre menu du Réveillon comprend un cocktail ou mocktail de bienvenue, une bouteille d'eau, le thé et le café, une coupe de Champagne à minuit pour trinquer, ainsi qu'une petite surprise pour célébrer l'instant.

MENU VÉGÉTARIEN 1600 MAD

Amuse-bouches

Bruschetta de Légumes Grillés au Basilic, Huile d'Olive et Zeste de Citron
Figue Caramélisée sur Brioche Toastée avec Fromage de Chèvre Fouetté et Thym

--

Entrée

Raviolis de Betterave farcis au Fromage Frais, Noix, Oignon Caramélisé à l'Orange, Sauce Tahini et Pesto
Zaalouk Marocain d'Aubergine aux Tomates, Ail et Paprika Fumé

Pâtisseries marocaines croustillantes garnies d'Épinards Sautés, Feta Crémeuse et Parmesan Affiné

--

Plat principal

Steak de Chou-Fleur tendre assaisonné au Paprika, servi avec Légumes Glacés, Purée de Chou-Fleur Onctueuse et Berkoukes Traditionnel au Blé Complet

--

Délices sucrés

Millefeuille à la Fleur d'Oranger et Pistache — Pâte Croustillante, Crème Vanille, Caramel de Dattes et Fruits Rouges