



## WELCOME

Our Signature Cocktail

## APETIZER

Foie gras Bonbon coated with Bitter Almond  
Dressed King Crab with mustard cream  
Wild Salmon Ceviche marinated  
in «Leche de tigre» and Yuzu Pearls  
Seared Scallops with Citrus Sabayon and Fine Herbs

## ATLANTIC SEAFOOD PLATTER

Oualidia Oysters, Lobster, Shrimp, Langoustines,  
Spider Crab, and our signature seafood Salad

The selection of seafood may vary based on the day's fresh  
market availability. Any unavailable items will be supplemented  
with an increased quantity of the other Main

## MAIN COURSE

Roasted filet Mignon with morels and truffle sauce,  
Caramelized apples

## DESSERT

Chocolate Sphere, with melting red fruits heart  
and Madagascar Vanilla Cream

## NEW YEAR'S EVE GRAPES!

One grape with each chime,  
wishing for a prosperous 2025  
filled with good fortune!

## COTILLON & LIVE MUSIC

Price per person 1800 MAD

(Excluding drinks)



BIENVENUE  
Cocktail "Signature"

### APÉRITIF

Bonbon de foie gras aux éclats d'amandes amères  
Croustillant de crabe royal en fine  
émulsion de moutarde

Ceviche de saumon sauvage mariné en  
« Leche de tigre » et perles de yuzu  
Noix de Saint-Jacques rôtie, sabayon  
aux agrumes et herbes fraîches

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huitres de Oualidia, homard, gambas, cigales,  
araignée de mer, et salpicon de fruits de mer  
-Selon arrivage du jour, la manque d'un produit sera  
remplacé par un autre-

### PLAT PRINCIPAL

Filet mignon de veau rôti, morilles au jus truffé  
et pommes fondantes confites

### DESSERT

Sphère de chocolat, cœur fondant de fruits rouges et  
crème à la vanille de Madagascar

### LES RAISINS DE LA CHANCE!

12 grains de raisins pour accompagner chaque coup  
de cloche pour accueillir le nouvel an 2025!

### COTILLON & LIVE MUSIC

Prix par personne 1800 MAD

(Hors boissons)