

NEW YEAR'S EVE DINNER

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

MENU DU RÉVEILLON : 2 500 MAD / PERS

VOUS ÊTES INVITÉS À

LA NOCHE PROHIBIDA

**LA NUIT OÙ L'ON TRANSGRESSE, OÙ L'ON BRÛLE
L'ANCIEN, OÙ L'ON RENÂÎT ENSEMBLE À MINUIT**

UN VOYAGE PENSÉ AUTOUR DES 7 PÉCHÉS
CAPITAUX

Laetitia & Inès





L'ORGEUIL / PRIDE

Coupe de Champagne / Glass of Champagne



AMUSE - BOUCHE / APPETIZERS

LA GOURMANDISE / GLUTTONY

Esquites Signature au Maïs blanc, epazote et fromage Añejo affiné

Signature Esquites with white corn, epazote and aged Añejo cheese



ENTRÉE / STARTER

L'ENVIE / ENVY

Soupe d'asperge aux agrumes et grain de maïs, ail noir & citron noir

Asparagus soup with citrus fruits and corn kernels, black garlic & black lemon

LA PARESSE / SLOTH

Cromesquis de gambas tigre au coeur fondant, caviar fumé, guacamole à la mangue

Tiger prawn cromesquis with a melt-in-the-mouth centre, smoked caviar and mango guacamole

PLAT / MAIN COURSE

LA LUXURE / LUST

Filet mignon, jus d'os à moelle, oursins, pommes confites au caramel de cacahuète, pickles de champignons & bibi de carottes rôties à l'agave

Fillet mignon, bone marrow jus, sea urchins, caramelised peanuts and caramel-glazed apples, pickled mushrooms and roasted carrots with agave syrup



L'AVARICE / GREED

Ravioles aux truffes & langouste flambée à la tequila, sauce de courge & émulsion de bisque maison

Ravioli with truffles & lobster flambéed with tequila, squash sauce & homemade bisque emulsion



DESSERT

LA COLÈRE / WRATH

Granité de coriandre & Mezcal, tartelette citron-piment d'Espelette et espuma de chocolat fleur de sel

Coriander and mezcal granita, lemon and Espelette pepper tartlet and fleur de sel chocolate espuma