

L'istra

New Year's Eve 2026



31 . 12 . 2025

DINNER / DJ SET / DANCER SHOWS / PERFORMERS / GUESTS

1 Avenue de Paris, Marrakech



Menu du Nouvel An

Pour célébrer le nouvel an, notre Chef Clément
signe un voyage en cinq temps,
où la truffe, les saveurs iodées et les gestes nobles racontent une seule histoire :
celle d'un dîner sauvage, audacieux et résolument raffiné.
Bienvenue dans votre nouvelle année.

3200 DHS / par personne (hors boissons)
Cocktail de bienvenue & coupe de Champagne incluse
Infos & réservations au +212 672-121277

L'i^{tra}



New Year's Eve Menu

To celebrate the New Year, our Chef Clément
presents a five-course journey where truffle, iodized notes, and noble techniques
come together to tell a single story:
that of a wild, audacious, and unmistakably refined dinner.
Welcome to your new year.

3,200 DHS per guest (drinks not included)
Welcome cocktail & complimentary glass of Champagne
Info & reservations: +212 672-121277

L'i^{tra}



AMUSE-BOUCHE

Le Petit Breton

Velouté d'artichaut Macau, parfumé de truffe noire extra et ponctué d'éclats de parmesan affiné 24 mois.

Macan artichoke velouté, infused with extra black truffle and finished with shards of 24-month aged Parmesan.



ENTRÉES / STARTERS

Salinité iodée

Fine découpe de noix de Saint-Jacques, perles de fruits de la passion, sumac parfumé, ciboulette fraîche, jeune radis croquant.

Iodized Salinity : Delicate slices of scallops, passion-fruit pearls, fragrant sumac, fresh chives, and crisp baby radish.

OU

Vol-au-vent de poularde & truffe noire

Suprême de poularde cuit à l'étouffée, jus de carcasse réduit et délicatement crémé, généreuse truffe noire, feuilletage doré.

Poularde & Black Truffle Vol-au-Vent : Steamed poularde supreme, reduced and delicately creamed carcass jus, generous black truffle, and golden puff pastry.

OU

L'Asperge en mimosa (végétarien)

Asperge blanche pochée dans son bouillon clair, mimosa d'œufs fermiers, hollandaise citron-ciboulette, tuile de levain croustillante.

Asparagus Mimosa : Pan-seared white asparagus in its clear broth, farm-egg mimosa, lemon-chive hollandaise, and a crisp sourdough tuile.

L'istra



PLATS / MAIN COURSES

Rossini à la Périgourdine

Filet de bœuf Black Angus rôti au beurre noisette, escalope de foie gras poêlée, tuile de levain. Nappage de sauce périgourdine, accompagné de sa pomme Anna à la truffe noire, confit d'oignons caramélisés et comté AOP affiné.

Rossini with Périgourdine Sauce : Black Angus beef fillet roasted in brown butter, topped with pan-seared foie gras and a crisp sourdough tuile. Finished with a rich Périgourdine sauce and served with black-truffle Pomme Anna, caramelized onion confit, and long-aged Comté AOP.

OU

Langouste d'Agadir en bisque raffinée

Langouste pêchée au trémail, linguine délicatement enrobée dans son jus de tête réduit comme une bisque veloutée.

Agadir Lobster in Refined Bisque : Spiny lobster caught by trammel net, with linguine delicately coated in its reduced head jus, reminiscent of a velvety bisque.

OU

Noble chou-fleur (végétarien)

Tranche de chou-fleur rôtie au beurre demi-sel breton, purée de pois chiche au tahina et citron confit, pois chiches en chimichurri, sumac intense.

Noble Cauliflower : Roasted slice of cauliflower in Breton semi-salted butter, chickpea purée with tabini and preserved lemon, chimichurri chickpeas, and intense sumac

L'istra



PRÉ-DESSERT

Chocolat Grand Cru

Fond de noix de pécan caramélisées, espuma aérienne de chocolat Valrhona extra, éclat de fève de tonka.

Grand Cru Chocolate : Caramelized pecan base, airy Valrhona extra-chocolate espuma, and a hint of tonka bean.



DESSERT

Rose Pâle

Ganache à la vanille Bourbon, sorbet de pamplemousse rose de Kelaat M'Gouna, délicate fraîcheur florale.

Pale Pink : Bourbon vanilla ganache, pink grapefruit sorbet from Kelaat M'Gouna, with a delicate floral freshness.

L'i**tra**