

LE JARDIN

MILLE ET UNE BOUGIES

ONE THOUSAND & ONE LIGHTS

Le dîner d'une nuit unique



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

L'AMUSE BOUCHE

Baby cordon bleu de poulet, sauce hollandaise au basilic

Baby "cordon bleu" with basil hollandaise sauce

LE THON

Mi-cuit de thon rouge, galette d'épinards,
relish au concombre, mangue, coriandre fraîche et piment d'Espelette

*Red tuna lightly cooked, spinach pancake,
mango, cucumber relish with fresh coriander and Espelette pepper*

LE RAVIOLI

Ravioli maison au fromage de chèvre sur un jus miso à la pêche,
avocat et panna cotta aux asperges

*Homemade goats cheese ravioli on a peach flavored miso soup with
avocado and asparagus panna cotta*

LE HOMARD

Demi Homard de l'Atlantique grillé, risotto croquant au Reblochon
parfumé aux saveurs de l'océan et de l'Asie

*Grilled half Atlantic lobster, crunchy Reblochon cheese risotto
with Asian and oceanic flavors*

LA VOLAILLE

Trilogie de poulet fermier, pigeon et fois gras,
mouseline de chou-fleur et petit pois, jus de volaille

*Trilogy of organic chicken, pigeon and fois gras,
mashed cauliflower and green peas, chicken sauce*

LE CHOCOLAT

Le Guanaja de Valrhona entre yuzu et bergamote,
sorbet de granny smith à la truffe noir et biscuit aux dragées

*"Guanaja" chocolate with yuzu and bergamote,
black truffle and Granny Smith sorbet, dragée style sweet bites*