



HEURE BLEUE  
PALAIS

**2023**

**Noël à l'Heure Bleue**  
*Christmas Eve at Heure Bleue*

*Apéritif*

Coupe de champagne Laurent Perrier  
*Cup of champagne Laurent Perrier*

*Menu*

**Coque d'oursin farcie aux noix de Saint-Jacques, caviar Ocière - Maison Gatty**  
*Sea urchin shell stuffed with scallops, caviar Ocière - Maison Gatty*

**Ris de veau poêlé, bouillon de légumes, seffa parfum citronnelle et gingembre**  
*Pan-fried sweetbread, vegetable broth, seffa with lemongrass and ginger*

**Blanc de poularde rôti, foie en royale, sauce aux écrevisses et truffe noir**  
*Roasted poulard breast, liver royal, crayfish and black truffle sauce*

**Bûche de Noël au crémeux de fruits exotiques**  
*Christmas log with creamy exotic fruits*

**Thé à la menthe, café et mignardises maison**  
*Mint tea, coffee and home made mignardises*

*Réservations*

**850 MAD**

Par personne, hors boisson  
*Per person, excluding drinks*

+212 (0) 524783434  
restoration@heure-bleue.com



RELAIS &  
CHATEAUX



# LA SAINT SYLVESTRE à L'HEURE BLEUE PALAIS

Coupe de champagne – Sélection Heure Bleue  
Cup of champagne – Selection Heure Bleue

Huîtres de Oualidia, transparence de Granny Smith, crème iodée et caviar osciètre-Maison Gatty  
Oualidia oysters, Granny Smith transparency, iodized cream and caviar oscietra-Maison Gatty

Homard d'Essaouira poêlé à la vanille de Madagascar, pastilla de cèleri rave, épinards aux amandes  
Pan-fried Essaouira lobster with Madagascar vanilla, pastilla of celery root and spinach with almonds

Filet de turbot, mosaïque de poireaux, sauce aux palourdes  
Turbot fillet, leek mosaic, clams sauce

Mignon de veau, artichauts et pomme coqueline, jus réduit à la truffe noire  
Veal fillet, artichokes and coqueline apple, reduced black truffle juice

Macaron, crémeux de cédrat et sorbet citron basilic  
Macaroon, Cédrat cream and lemon basil sorbet

Thé, café et mignardises maison  
Tea, coffee and home made mignardises

**3000 MAD**

Par personne, hors boisson  
Per person, excluding drinks

Réservations  
+212 (0) 524783434  
[restauration@heure-bleue.com](mailto:restauration@heure-bleue.com)

