



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

