



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