

Noël

À L'HEURE BLEUE

Apéritif

Coupe de champagne Laurent Perrier
Cup of champagne Laurent Perrier

Menu

Foie gras de canard / *Duck foie gras*
Poêlé, khlii de bœuf et espuma de topinambours
Pan-fried, beef khlii and Jerusalem artichoke espuma

Saint-Jacques et Ris de veau / *Scallops and sweetbreads*
Pâté en croûte, citron de Perse, condiment de pistaches et pickles de légumes
Pâté en croute, Persian lemon, pistachio condiment and vegetable pickles

Caille de l'Atlas / *Atlas quail*
T'faya d'oignons aux raisins secs, couscous de fèves de caroubier et jus à l'Amlou
T'faya of onions with raisins, carob bean couscous and Amlou juice

Bûche de Noël / *Christmas log*
Infiniment citron et praliné noisettes
Infinitely lemon and hazelnut praliné

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

850 MAD

Par personne, hors boissons
Per person, excluding drinks

Réservations

+212 (0) 524783434

restauration@heure-bleue.com