

Noël à l'Heure Bleue Palais

Christmas at Heure Bleue Palais

Trilogie marine / *Marine trilogy*

Palourdes, lait ribot et verjus / *Clams, buttermilk and verjuice*

Saint Jacques poêlée, crème d'aubergine et khlii

Pan-seared scallops, eggplant cream and khlii

Huître pochée à l'eau de mer, tomate et curcuma

Poached oyster in seawater, tomato and turmeric

Langouste d'Essaouira / *Essaouirian lobster*

Mi-cuite, seffa et bouillon à la citronnelle, condiment carotte gingembre

Half-cooked, seffa and lemongrass broth, carrot and ginger condiment

Chapon de Rahamna / *Capon from Rhamna*

Suprême fumé et rôti, endives braisées, sauce Jean Vignard

Smoked and roasted supreme, braised endives, Jean Vignard sauce

Bûche de Noël / *Christmas log*

Infiniment chocolat-orange / *Ininitely chocolate-orange*

850 MAD par personne, hors boissons

850 MAD per person, excluding drinks

Réservations : +212 (0)524783434 - Email : directresto@heure-bleue.com



LA SAINT SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE 2025

COUPE DE CHAMPAGNE-SÉLECTION HEURE BLEUE
CUP OF CHAMPAGNE-SELECTION HEURE BLEUE

Gambas croustillante, œufs de cabillaud fumés / *Crispy prawn, smoked cod roe*

Espuma de langue d'oursin / *Sea urchin tongue espuma*

Crèmeux d'araignée de mer / *Creamy spider crab*

Corne de gazelle truffe noire et girolle / *Corne de gazelle black truffle, and chanterelle mushrooms*

Pigeon d'Ida Ougourd / *Ida Ougourd's Pigeon*

Conchiglioni au confit de pigeon et artichaut, fricassée forestière à la crème de truffe noire

Conchiglioni with pigeon confit, artichoke, forest fricassee with black truffle cream

Morue charbonnière / *Black Cod*

Cuite 'basse température', mille-feuille de céleri rave et duxelle de truffe noire

Slow-cooked, celeriac mille-feuille and black truffle duxelle

Mignon de veau / *Veal tenderloin*

Poêlé, escalope de foie gras de canard rôtie, chou rouge et Grany Smith, jus lié aux abricots secs

Pan-seared, roasted duck foie gras, red cabbage and Granny Smith apple, apricot jus

Pavlova

Biscuit à la noix de coco, variation autour du cédrat d'Ounagha

Coconut biscuit, variation around Ounagha's citron

Réservations : +212 (0)524783434
Email : directresto@heure-bleue.com

3300 MAD par personne, hors boissons
3300 MAD per person, excluding drinks