



Saint Valentin 2026

Foie gras

Crème brûlée de foie gras aux girolles de l'Atlas / Foie gras crème brûlée with Atlas chanterelles

Mini chou farci au foie gras / Mini cabbage roll stuffed with foie gras

Truffe de foie gras, cacao amer et pain d'épices maison / Foie gras truffle, bitter cocoa and gingerbread

Pouces-pieds de nos côtes / Goose Barnacles from Our Coast

Marine à l'huile d'argan, espuma de petits pois frais au wasabi,

Marinated in argan oil, fresh green pea espuma with wasabi

Turbot d'Essaouira / Essaouira Turbot

Céleri rave confit et truffe noire / Confit celeriac and black truffle

Sabayon aux langues d'oursin / Sea urchin roe sabayon

Cœur d'Amour

Pistache et fruits rouges / Pistachio and red berries

800 MAD par personne / per person

Incluant une coupe de Champagne / Including a glass of Champagne

Reservation : +212.524.78.34.34 / restauration@heure-bleue.com



