

*Chinchard de nos côtes par le Chef Vesselin KALEV*

Marinade de courgette et concombre au citron, moutarde et mayonnaise aux herbes

*Marinated zucchini and cucumber with lemon, mustard and herbal mayonnaise*

Champagne Taittinger Brut Réserve



*Sabre de l'Atlantique par le Chef Ahmed HANDOUR*

Couscous de maïs, condiments de chakchouka au khlii, émulsion au safran

*Corn couscous, chakchouka condiments with khlii, saffron emulsion*

les Vignes de Bila-Haut Chapoutier Blanc - Côtes du Roussillon Villages



*Mostelle sourire par le Chef Vesselin KALEV*

Asperges, pommes de terre et tomates cerises, beurre blanc au thym citron

*Asparagus, potatos and cherry tomatoes, lemon thyme in beurre blanc*

Côtes du Rhône Belleruche blanc - Chapoutier



*Tout Orange par le Chef Oussama SADIQ*

Sorbet d'orange et carotte, espuma aux épices, gelée à la cannelle, biscuit à la vanille.

*Orange and carrot sorbet, spicy espuma, cinnamon jelly, vanilla biscuit*

Epicuria sweet



Thé ou café, mignardises maison

*Tea or coffee, home made mignardises*

## MENU PRÉPARÉ PAR MENU PREPARED BY



*Chef Vesselin KALEV*

ZORNITZA- FAMILY ESTATE - BULGARIE

Le chef Vesselin KALEV brille comme un visionnaire dans le monde de la gastronomie. Avec une philosophie unique qui allie tradition et ingrédients locaux biologiques, il crée des chefs-d'œuvre culinaires, garantissant aux convives une expérience culinaire inoubliable.

*Chef Veselin KALEV shines as a visionary in the world of gastronomy. With a unique philosophy that combines tradition and organic local ingredients, he creates culinary masterpieces, guaranteeing diners an unforgettable culinary experience.*



*Chef Ahmed HANDOUR*

HEURE BLEUE PALAIS - ESSAOUIRA

Le chef Ahmed HANDOUR a une passion : faire plaisir. Il est fier de son pays, fier de sa maison, de son équipe, de ses fournisseurs et de ses produits. Rigoureux et humble, il est un ambassadeur de la cuisine marocaine d'aujourd'hui, tout en restant respectueux de son patrimoine.

*Chef Ahmed HANDOUR has a passion: to please. He is proud of his country, proud of his hotel, his team, his suppliers and his products. Rigorous and humble, he is an ambassador of Moroccan cuisine today, while remaining respectful of his heritage.*



*Chef Oussama SADIQ*

Le chef Oussama SADIQ, séduit par son profil jeune et dynamique, sa pâtisserie est fraîche et inventive. Il vit sa cuisine comme un mode d'expression : un style basé sur des émotions, des humeurs, des souvenirs et des découvertes de saveurs.

*Chef Oussama SADIQ, seduced by his young and dynamic profile, his pastry is fresh and inventive. He lives his cuisine as a mode of expression: a style based on emotions, moods, memories and discoveries of flavors.*



★  
H E U R E B L E U E  
P A L A I S



**DINER DE NOS 20 ANS**  
*Ocean Day - 8 Juin 2024*



**RELAIS &  
CHATEAUX**



# MERCI A NOS PARTENAIRES

