

LA SAINT SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE

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

Saint-Jacques / Scallops

Granny Smith et jus d'herbes vert à l'huile d'olive
Granny Smith and green herb juice with olive oil

Langouste de nos côtes / Lobster from our coasts

Carpaccio de langouste marinade de choux fleur à huile d'argan et caviar osciètre
Lobster carpaccio with cauliflower marinade, argan oil and Oscietra caviar

Sole et saumon fumé / Sole and smoked salmon

Crèmeux de barkoukech aux langues d'oursins et caviar osciètre
Creamy barkoukech with sea urchin and Oscietra caviar

Poularde ferme de Rahamna / Chicken from Rahamna farm

En m'hancha aux champignons sauvages et amandes, espuma orange, ras el hanoute et safran
In m'hancha with wild mushrooms and almonds, orange espuma, ras el hanoute and saffron

Exotique ananas / coco

Exotic pineapple / coconut

Thé, café et mignardises maison

Tea, coffee and home made mignardises

RÉSERVATIONS

+212 (0) 524783434

directresto@heure-bleue.com