



## Réveillon du Nouvel An 2020

**MARDI 31 DÉCEMBRE 2019**

Coupe de bienvenue  
*Welcome glass of Champagne*

### Pour commencer *To start*

Crème brûlée de châtaigne, brisures de magret de canard  
Foie gras Canna de Java et son croquant à la figue  
Carpaccio de homard  
au fruit de la passion, citron vert, piment d'Espelette, sorbet à la coriandre  
*Chestnut crème brûlée with breast of duck*  
*Foie gras "Canna de Java" and its fig cracker*  
*Lobster carpaccio*  
*with passion fruit, lime, Espelette pepper, coriander sorbet*

### A suivre *To continue*

Pavé de loup bar soigneusement grillé,  
Risotto au manioc croquant parfumée au chorizo  
..... **Frozen GMC (Gingembre, menthe et concombre)** .....  
Filet de bœuf aux fines herbes cuit au gros sel,  
tartelette de légumes de saison, jus corsé parfumé à la truffe noire  
*Grilled seabass steak*  
*Crunchy cassava risotto flavoured with chorizo*  
..... **Frozen GMC (Ginger, mint and cucumber)** .....  
*Fillet of beef with herbs and coarse salt, tart of seasonal vegetables,*  
*rich beef juice flavoured with black truffle*

### Et enfin... *And then...*

La Magie du Sahrai autour du chocolat  
Truffes au chocolat, café ou thé  
*The Magic of Sahrai around chocolate*  
*Chocolate truffles, coffee or tea*

**1700 dhs / mad**

**HORS BOISSONS  
EXCLUDING BEVERAGE**