



HOTEL SAHRAI
FEZ • MOROCCO

MENU DES FÊTES

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE **or** MAIN COURSE + DESSERT

390 DHS MAD

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

450 DHS MAD

HORS BOISSONS
EXCLUDING BEVERAGE



Entrées Starters

Foie gras au torchon maison, compote de dattes, fruits rouges

Six Huitres, salsa de lime, échalote pain seigle

Capuccino de topinambour à la truffe noire

Home made foie gras, date compote, berries

Six Oysters, lime salsa, shallots, rye bread

Cappuccino of Jerusalem artichokes (sunchokes) with black truffle

Plats Main courses

Ravioli de homard, espuma à la truffe noire

Roti de Magret de canard à l'orange, compote de mandarine gingembre

Carré d'agneau en croûte de pain et légumes façon tagine

Lobster ravioli, black truffle foam

Roast duck breast with orange, tangerine compote with ginger

Rack of lamb in a bread crust, vegetables Tagine style

Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier

Bûche de Noël du Sahrai

Nougat glacé, rose Beldi

Grand Marnier Soufflé

Sahrai Christmas cake

Iced nougat, rose Beldi