

St Sylvestre

dîner

1950 Dhs/Pers

En amuse-bouche

Tartare de crevette royale au yuzu et caviar,
poêlé de mangue et crème d'avocat

Royal shrimp tartare with yuzu and caviar, pan-seared mango
with avocado cream

Pour commencer

Homard bleu et saumon fumée à la framboise

Blue lobster and raspberry smoked salmon

&

Crème de pintade à la morille
et petits oignons confis à la vanille de Madagascar

Guinea fowl cream with morels and small candied onions
with Madagascar vanilla

Pour continuer

Dos de bar à basse température, céleri rave braisé,
clams à la méditerranéenne

Slow-cooked sea bass with braised celeriac, Mediterranean-style clams

&

Filet de bœuf et foie gras au sautoir,
mille-feuille de bintje à la truffe et cèpes

Pan-seared beef fillet and foie gras, Bintje potato mille-feuille with truffle
and porcini mushrooms

Pour finir

Autour du chocolat

Around chocolate

2025

Animation live band & DJ

LA
PERGOLA