

Menu de la Saint-Sylvestre

Veuve Clicquot brut



Déclinaison autour des huîtres de Dakhla

Variation around Dakhla oysters



Tartare de langoustine a cru, réchauffé dans un bouillon de tête,
émulsion aux effluves de noisettes du Piémont

*Raw langoustine tartare, reheated in a head broth,
emulsion with the scent of Piedmont hazelnuts*



Risotto persillé aux cèpes, carpaccio de noix de Saint-Jacques et
truffe noire de Périgord en chaud-froid

*Parsley risotto with porcini mushrooms, carpaccio of scallops and
hot and cold Périgord black truffle*



Agnolotti de volaille farci à la châtaigne, purée de cèpe,
bouillon de volaille corsé aux champignons des bois

*Chicken agnolotti stuffed with chestnuts, porcini mushroom purée,
chicken broth with wild mushrooms*



Sélection de fromage frais et affinés de la ferme Bouskoura

Selection of fresh and matured cheese from the Bouskoura farm



Crèmeux à la mandarine, poivre de Timut et meringue

Tangerine cream, Timut pepper and meringue

Animation live music dès 19h00 dans les galeries du jardin d'Hiver et au bar le Ronsard

3000 MAD par personne (hors boisson)



RELAIS &
CHATEAUX