

LE BISTRO ARABE

Réveillon du Nouvel An 2023/24

Chef Myriam Ettahri – Chef exécutif Mustafa Hejbane

Accord mets-vins by Simo Zbiri

Prix : 200/250/300 € * vins, champagne et animation inclus

COCKTAIL CHAMPAGNE

Accompagné de ses amuse-bouches gourmands

FINGER PASTILLA A LA LANGOUSTE DE DAKHLA **

Chair de langouste, citron confit, oignon rouge, gingembre, vermicelle de riz, carotte rôtée, sauce soja. Sauce Teriyaki.

RAVIOLES DE FOIE GRAS (DANS L'ESPRIT DE JEMAA EL FNA) **

Raviole de foie gras, bouillon babouche au miso, pickles de betterave, oignons nouveaux

LOTTE DES GRANDS JOURS AUX OIGNONS CAMELISES **

Lotte, Tfaya d'oignons caramélisés, pois chiches, beurre blanc au safran et citron du bled, pomme verte en julienne

TRID A LA TRUFFE **

Trid comme un Jabugo, effiloché de bœuf, lentilles, ras el hanout et truffe

TARBOUCHE CHOCOLAT/FRUITS ROUGES, sorbet fraise-basilic de la maison Oriental Legend - Accompagné de sa coupe de champagne

VINS : L'Orientale rouge / Clos Hermitage blanc / Tandem rosé

ANIMATION : Gnawa, trio de jazz, danseuses orientales, DJ.

* Patio : 300 € - Grand salon et terrasse VIP vue patio : 250 € - Salon cheminée : 200 €

** Plats végétariens sur demande. A préciser lors de la réservation.