



# Joyeuses fêtes

La référence en cuisine de la mer depuis 1986



## Nos entrées à emporter

Les 6 huîtres - 70 Dhs

Les 12 huîtres - 140 Dhs

### Plateau de fruits de mer Royale - 380 Dhs

1/2 Homard, huîtres, crevettes roses, crevettes grises, araignée de mer, palourdes, moules



Saumon Gravlax - 90 Dhs/ 100g



Foie gras mi-cuit en terrine ou au torchon 140 Dhs/100g

## Nos plats à emporter

Noix de Saint-Jacques snackées, duo de purées de topinambour & carottes vanillées à l'orange

180 Dhs



Médaillon de homard sur son risotto crémeux, parfumé à la truffe & sa sauce homardine

230 Dhs



Magret de canard laqué & ses poires pochées aux épices, mousseline de patates douces

145 Dhs



## Menu de Noël

**Cappuccino de cèpes & châtaignes**



**Huîtres pochées, chantilly de foie gras “maison”**



**Foie gras “maison” mi-cuit & sa compotée de petits macarons, coulis de fruits rouges au porto**



**Noix de Saint-Jacques snackées, duo de purées de topinambour & carottes vanillées à l'orange**



**Magret de canard laqué & ses poires pochées aux épices, mousseline de patates douces**



**Buchette à la crème de marrons & poires**

**460 Dhs par personne**

## Nos suggestions

### Nos entrées

Les 6 huîtres - 110 Dhs

Les 12 huîtres - 220 Dhs



Saumon Gravlax & ses blinis, crème acidulée, oeufs de lump  
115 Dhs



Foie gras “maison” mi-cuit & sa compotée de petits  
macarons, coulis de fruits rouges au porto  
140 Dhs

### Nos plats

Noix de Saint-Jacques snackées, duo de purées  
de topinambour& carottes vanillées à l'orange  
220 Dhs



Médaillon de homard sur son risotto crèmeux,  
parfumé à la truffe & sa sauce homardine  
250 Dhs



Magret de canard laqué & ses poires pochées  
aux épices, mousseline de patates douces  
185 Dhs



Filet de boeuf façon Rosini & ses trois purées  
240 Dhs