



Happy New Year

2025



DAR RHIZLANE



DAR RHIZLANE

Happy New Year

MISE EN BOUCHE

Tartelette de Nori, tartare de dorade royale, crème de mangue au citron cédrat rôti

ENTREE

Terrine de foie gras de canard aux abricots secs, chutney de pruneaux parfumé à la badiane, pain d'épices

COTE MER

Turbot en brioche, tombée d'épinard aux amandes fraîches et dattes de Zagora, asperges cuites à basse température, sauce blanche aux crevettes roses

ENTRE MER ET TERRE

Sorbet tomate cœur de bœuf et basilic

COTE TERRE

Filet de bœuf sur un lit de mousseline de topinambours à la truffe noire et noisettes torrifiées, potimarron glacé, sirop de chou violet, jus de bœuf

DESSERT

Le Fez au Cocktail de Fruits du Paradis, Sorbet d'Amlou au Piment d'Espelette.



DAR RHIZLANE

Happy New Year

AMUSE-BOUCHE

Nori tartlet, royal sea bream tartare, mango cream with roasted citron zest

STARTER

Duck foie gras terrine with dried apricots, prune chutney infused with star anise, spiced gingerbread

FROM THE SEA

Turbot in brioche, sautéed spinach with fresh almonds and Zagora dates, low-temperature-cooked asparagus, white shrimp sauce

BETWEEN LAND AND SEA

Beefsteak tomato and basil sorbet

FROM THE LAND

Beef fillet on a bed of Jerusalem artichoke purée with black truffle and toasted hazelnuts, glazed pumpkin, purple cabbage syrup, beef jus

DESSERT

The Fez with Paradise Fruit Cocktail, Amlou Sorbet with Espelette Pepper.

Animation :

Live music

Saxophonist

DJ

Gnaoua Fusion

