



Menu de la Saint Sylvestre 2020

Par Chef El Baz

Mise en bouche

Marbré de foie gras, balsamique et baies rouges, framboise confites et compotée, jus de canard à l'huile de truffe
Marbled foie gras, balsamic and red berries, candied raspberries and compote, duck juice with truffle oil

Raviole de champignons, écume de langoustine, vieux parmesan
Mushroom ravioli, langoustine foam, aged Parmesan

Bar de ligne aux feuilles d'épinards, riz vénéré, marmelade de blette
Sea bass with spinach leaves, venerated rice, chard marmalade

Granité combava-menthe, crème de cassis
Combava-mint granité, blackcurrant cream

Filet de bœuf en croute marine, fricassée de blette, sucrine et champignon, sauce au madère
Beef fillet in a marine crust, chard fricassee, sucrine and mushroom, Madeira

Entremet coco-passion
Coconut-passion dessert

TIKIDA GOLF PALACE, my palace...

1500 dhs

