

LE BAR
MAJORELLE

Foie gras de canard

Gelée de vin rouge aux épices, poires acidulées, toast de pain de campagne
Duck foie gras, spiced red wine gelee, tangy pears, toasted country bread

520 MAD

Carpaccio de Saint Jacques

Truffe noire, betterave et grenade aux citrons confits, tuile de blé noir
Scallops carpaccio, black truffle, beet and pomegranate with confit lemons, buckwheat tuile

570 MAD

Chapon fondant

Effeillé de cœur d'artichaut et truffe, jus de volaille
Capon fondant, artichoke heart and truffle, chicken jus

650 MAD

Homard à la vanille de Madagascar

Jeunes légumes de saison, bouillon léger à la vanille
Madagascar vanilla lobster, seasonal baby vegetables, light vanilla broth

680 MAD

Pain perdu

Noix et caviar, crémeux de burrata, chair de citron jaune
French toast, walnuts and caviar, creamy burrata, lemon flesh

540 MAD