



SHIRVAN



ROMANTIC NIGHT OF MOROCCAN FLAVOURS

APERITIF AND AMUSE-BOUCHE APÉRITIF ET MISE EN BOUCHE

A glass of Moët & Chandon Rosé Champagne (12,5 ml)
Un verre de Champagne Moët & Chandon Rosé (12,5 ml)

Beetroot tikki, melting croutons, hint of fresh herbs 🌿
Tikki de betterave, croûtons fondants, touche d'herbes fraîches

STARTERS ENTRÉES

Scallop carpaccio scented with lemon and pomegranate 🦪
Lychee and dragon fruit
Carpaccio de Saint-Jacques parfumé au citron et à la grenade
Litchi et fruit du dragon

FIRST MAIN COURSE PREMIER PLAT

Lobster pastilla with mushrooms and charmoula seasoned vermicelli 🦞 🌿
Mild Moroccan spices
Pastilla de homard, champignons et vermicelles à la charmoula
Épices marocaines douces

SECOND MAIN COURSE SECOND PLAT

Black Angus beef fillet, truffle-infused mashed potatoes 🍷
Chimichurri sauce
Filet de Black Angus, purée de pommes de terre parfumée à la truffe
Sauce chimichurri

DESSERT / DESSERT

Rose and Atlas cherry heart 🌿 🍷 🍰
Milk chocolate crémeux, soft chocolate & almond biscuit
Rose-infused candied cherry, raspberry gel
Cœur de rose et cerise de l'Atlas
Crémeux chocolat au lait, biscuit moelleux chocolat et amandes
Cerise confite à la rose, gel de framboise

2,888 MAD PER COUPLE
2,888 MAD PAR COUPLE