

PALAIS FARAJ

Christmas 2024



DÎNER DU MARDI 24 DÉCEMBRE
& DÉJEUNER DU MERCREDI 25 DÉCEMBRE

DINNER TUESDAY, DECEMBER 24TH
& LUNCH WEDNESDAY, DECEMBER 25TH



AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Cappuccino de potiron
aux épices douces

Pumpkin cappuccino with sweet spices

*

ENTRÉE / STARTER

Tartare de truite de Sefrou épicé aux saveurs Thai
agrémenté de zestes de bergamote sur lait de mangue

*Spicy Sefrou trout tartare with Thai flavors,
enhanced with bergamot zest on mango milk*

*

PLATS / MAIN COURSES

Délice de Mhamsa en risotto, poulpe caramélisé
zestes d'agrumes de Fès

*Mhamsa delight in risotto, caramelized octopus
and citrus zest from Fez*

OU / OR

Demi-magret de canard laqué au miel et aux agrumes
purée de patate douce et salade de roquette aux noix

*Half duck breast glazed with honey and citrus,
served with sweet potato purée and arugula salad with walnuts*

*

DESSERT

Bûche de Noël aux agrumes
croustillant praliné à la pistache

*Christmas log with citrus
and crispy pistachio praline*

Prix par personne : 650 dhs / boissons non incluses

Price per person: 650 Dhs / Drinks not included