

Festive Menu

Nov 15 to Jan 15 | 65€

STARTERS

Foie Gras with Maghreb Spices

Homemade foie gras | brioche bread with figs
date and cinnamon chutney | pistachio shards

Scallop Carpaccio with Pomegranate Molasses

Thinly sliced marinated scallops | citrus |
pomegranate molasses | sumac olive oil

Truffled Baba Ganoush

Smoked eggplant purée with black truffle | roasted pine nuts
served with homemade pita bread



MAIN

Lamb Tagine with Figs and Apricots

Slow-cooked tender lamb shank with Moroccan spices
dried figs | apricots | blanched almonds | Tafarnout bread

Roasted Royal Sea Bream with Chermoula Sauce

Whole roasted sea bream served with chermoula sauce
za'atar-roasted baby potatoes

Roasted Cauliflower with Ras el Hanout

Roasted cauliflower with ras el hanout spices
cumin-spiced carrot purée | pomegranate seeds



DESSERTS

Clementine Basboussa

Semolina cake with clementine syrup | orange blossom whipped cream






Chestnut Blackcurrant Tart

Chestnut cream | blackcurrant compote
chestnut whipped cream | caramelized chestnut shards



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know

 Vegetarian  Vegan  Contains nuts  Contains dairy  Gluten free

Fêtes de fin d'année

15 Nov au 15 Jan | 65€

ENTRÉES

Foie Gras aux Épices du Maghreb

Foie gras maison | pain brioché aux figues
chutney de dattes et cannelle | éclats de pistache

Carpaccio de Saint-Jacques à la mélasse de grenade

Tranches fines de Saint-Jacques marinées | agrumes
mélasse de grenade | huile d'olive au sumac

Baba Ganoush Truffé

Purée d'aubergines fumées à la truffe noire | pignons de pin torréfiés
servie avec du pain pita maison



PLATS PRINCIPAUX

Tajine d'Agneau aux Figues et Abricots

Une Souris d'Agneau fondante mijotée aux épices marocaines
figues séchées et abricots | amandes émondées | pain Tafarnout

Daurade Royale Rôtie à la Sauce Chermoula

Daurade entière rôtie | servie avec une sauce chermoula
pommes de terre grenailles au Zaater

Chou-Fleur rôti au Ras-el-Hanout

Chou-fleur rôti aux épices ras-el-hanout | purée de carottes au cumin
graines de grenade



DESSERTS

Basboussa à la clémentine

Basboussa, sirop de clémentine, crème montée fleur d'oranger






Tarte Châtaigne Cassis

Crème de châtaigne | confit de cassis
crème montée châtaigne | éclats de châtaigne caramélisés



THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Faites-en part à nos Sidekicks

 Végétarien  Vegan  Contient fruits secs  Contient lait  Sans gluten