

MENU DE NOËL

RÉVEILLON DU 24 DÉCEMBRE 2026
&
DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2026

AMUSE-BOUCHE

Gambas knafa

ENTRÉE

Huîtres de Dakhla trois façons
Gratinée au champagne, sugaki & nature

POUR CONTINUER

Terrine Richelieu maison
Truffe, foie gras & volaille fermière

POUR SUIVRE

Chapon fermier farci au foie gras
Cèpes & courge rôtie au miel de Taroudant

ET AUSSI

Bouchée de fromage fermier affiné français
Sélection du Maître fromager Éric Meignat

DOUCEUR

Framboisier de Noël

685 Dhs

Dar al Hossoun
an intimate luxury oasis

S O I R É E D E L A
S A I N T - S Y L V E S T R E
J E U D I 31 D É C E M B R E 2026

Ambiance musicale & soirée dansante

Accueil au champagne

AMUSE-BOUCHE

Caviar Oscietre Maison Kaviari Paris, dans sa feuille de riz

POUR COMMENCER

Foie gras mi-cuit de la maison
crêpe marocaine & figue confite

MAIS AUSSI

Médailillon de homard à la nage

PAUSE FRAÎCHEUR

Colonel aux agrumes du jardin

POUR SUIVRE

Tournedos Rossini ou lotte au safran de Taliouine
(Choix à préciser à la réservation)

POUR CONTINUER

Bouchée de fromage fermier affiné français
Sélection du Maître fromager Éric Meignat

POUR FINIR

Douceur glacée

1 280 Dhs

AUX JARDINS DE TAROUDANT · SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Menu sous réserve de la pêche

+212 6 65 02 82 74 · info@alhossoun.com