



December 24th, 2018
An elegant Christmas at the Palais Amani

House cocktail
Cocktail maison

Mise en bouche

Smoked trout from the Atlas mountain and Fassi jben
Truite fumée de l'Atlas et jben Fassi

Entrée

Smoked duck breast Carpaccio, argan oil and a vegetable coulis
Carpaccio de magret de canard fumé, huile d'argan et coulis de légumes

Seaside

John Dory roulade served with wild rice and a mushroom sauce
Roulade de Saint Pierre accompagnée d'un riz sauvage et d'une crème de champignons

Meat

M'katef roasted cockelet, cashew nuts and fresh vegetable tagliatelles
Coquelet M'katef rôti au four, noix de cajou et tagliatelles de légumes

Selection of cheese
Assiette de fromages

Sweet temptation

Chef's Bourdaloue dome
Dôme Bourdaloue du chef

950 dhs per person

