



## Menu Poisson d'Avril

### *Amuse-Bouche*

*Coquilles Saint Jacques au Pesto*

### *Entrée*

*Carpaccio de Poulpe et Tartare de Thon*

### *Entrée Chaude*

*Gratin d'Asperges Blanches au Saumon et Sauce Hollandaise  
Langoustine et Œuf de Saumon, Sauce au Citron -Gingembre  
Vinaigre de Raisin*

### *Soupe*

*Soupe de Poisson et Crustacés*

### *Plat Principal*

*Sélection de Poisson et Fruits de Mer  
Dorade au Curry Rouge et Gremolata, Loup de Mer et Chimichurri  
Chaud,  
Rouget Pané à l'Orange et Sauce au Safran  
Homard et Noix Saint Jacques*

### *Dessert*

*Anneau de Chocolat Blanc et Fruits des Bois avec son Sorbet  
Framboise*

*Thé, Café et Mignardises*

**Prix par Personne : 8200 DA**



## April Fool's Menu

### *Amuse-Bouche*

*Pesto Scallop*

### *Appetizer*

*Octopus Carpaccio and Tuna Tartare*

### *Warm Appetizer*

*White Asparagus Gratin with Salmon & Hollandaise Sauce  
Langoustine topped with Salmon Roe & Lemon and Ginger Sauce  
Grape Vinegar*

### *Shellfish Soup*

*A Light Inspired Fish Soup with Shellfish*

### *Principal Plat*

*Fresh Fish Filet Variety & Sea Food  
Dorado Red Curry Gremolata/ Sea Bass Warm Chimichurri  
topping Red Mullet breaded in Orange Flavor surrounded by  
Lobster And Scallop  
Light Saffron Sauce*

### *Dessert*

*Ring of Chocolate White and Fruit of Forest and Sorbet Raspberry  
Coffee, Tea & Mignardises*

**Price per Person : 8200 DA**