



SAMEDI 15 NOVEMBRE 2025

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes,
caviar Beluga, essence de yuzu

Chef Younes Trini - Radisson Blu, Marrakech Carré Eden

Ravioles de cèpes, velouté de châtaignes,
artichauts confits et huile de truffe

Chef Younes Trini - Radisson Blu, Marrakech Carré Eden

Le bar, le fenouil, le safran et l'orange

Chef Alexandre Fabris - 1* Michelin – Relais et Château, Château de Valmer

Epaule d'agneau confite, citron au cœur,
herbes & betterave, tfaya en douceur

Chef Emmanuel Crulli - Ex Chef de la Maison Arabe et formé chez le Chef Robert Vergé

Trio croustillant aux saveurs de l'Atlas,
crème glacée corne de gazelle

Chef Pâtissier Mouad Abdessadek - Radisson Blu, Marrakech Carré Eden

Dégustation de caviar De Neuvic

Foie Gras Lembert / Canapés apéritifs / Bière Casablanca
Champagne Malard (blanc & rosé)

Clos des Orfeuilles – Muscadet Sevre et Maine (blanc)

Châteaux Cavalier – Cuvée Marafiance – Côtes de Provence (rosé)
Château Ferrande – Graves (blanc & rouge)
Crémant de Bordeaux brut rosé

VINS & GASTRONOMIE