L'Orangerie

Amuse-Bouche

Roasted scallops in salted butter, truffle and almond Viennese cream, served with creamy porcini mushrooms.

Starter

Tender lobster, delicately poached, crab and mango mosaic, enhanced with a yuzu vinaigrette.

Fish Course

Line-caught sea bass from our Moroccan coasts, infused in a delicate almond milk, set on a pumpkin mousseline and crowned with Oscietra caviar.

Meat Course

Tender veal tenderloin, slowly confit at low temperature, accompanied by a refined duet of white and green asparagus.

Dessert

Bloom harmony

Caramel crisp, soft biscuit, red fruit confit, and a whipped white chocolate–basil ganache.

We wish you a golden year.

L'Orangerie

Amuse-Bouche

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé, viennois à la truffe noire
et aux amandes, cèpes crémés en accompagnement.

Entrée

Langouste tendre, pochée avec délicatesse,
mosaïque de crabe et de mangue, sublimée par une vinaigrette au yuzu.

Plat Poisson

Bar de ligne de nos grandes côtes marocaines,
infusé dans un lait d'amande aux saveurs douces,
sur une mousseline de potimarron et couronné de caviar oscietre.

Plat Viande

Tendre cœur de filet de veau, lentement confit à basse température,
accompagné d'un mariage raffiné d'asperges blanches et vertes.

Dessert

Bloom harmonie

Croustillant caramel, biscuit moelleux, confit de fruits
rouges et ganache montée au chocolat blanc basilic.

We wish you a golden year.