

L'Orangerie

R e s t a u r a n t

Valentine's

Amuse-bouche

Sublime combinaison veloutée de marron et potimarron.

A sublime velvety combination of chestnut and pumpkin.



Entrée / Starter

La crémosité

De foie gras en torchon classique, sublimé par un chutney de dattes Medjoul et pain brioché.

The creaminess

Of classic torchon foie gras, enhanced with a Medjool date chutney and served with brioche bread.



Plat / Main course

Médailлон de bœuf saisi à l'huile d'olive et aux aromates, artichauts cuits en barigoule et pointes d'asperges grillées.

Beef medallion seared in olive oil with aromatic herbs, served with barigoule-style artichokes and grilled asparagus tips.



Dessert

Bloom rouge basilic

Sablé à la compote de fraises, crémeux fruits rouges basilic.

Red basil bloom

Shortbread with strawberry compote and a red berries and basil crémeux.

—
800 MAD

