



LES SOIRÉES BLEUES DU PALAIS FARAJ

DÎNER GASTRONOMIQUE

Amuse-bouche du Chef



Dégustation orientale façon mezze : 3 variétés de hummus et/ou labneh

Oriental mezze-style tasting, served with pita bread out of the oven

Hummus pois chiche, betterave, piment au chipotle, pois verts, lentilles, haricot beurre

Chick-pea, beetroot, chipotle smoked chilli, green peas, lentil, butter bean

Labneh noix-tomate-piment, pruneau-abricot, olive-sésame, tomate séchée au zataar

Walnut-tomato-chilli, prune-apricot, olives-sesame, dried tomato-zaatar

Ou or

Assortiment de salades Fassies

Assortment of traditional Fez style salads

Ou or

Assortiment de mini pastillas et briouates

Assortment of fried mini pastillas and briouates



Filet de bœuf grillé *Grilled beef tenderloin*

Ou or

Loup de mer grillé *Grilled seabass*

Choix de garnitures et sauces du jour

Choice of toppings & sauces of the day

Boulghour sauté aux tomates et aubergines *Sautéed bulgur with tomatoes and eggplant*

Légumes en papillote *Vegetables in foil*

Polenta croustillante aux champignons et fromage

Crispy polenta with mushrooms & cheese

Pomme de terre au four *Baked potato* – Tagliatelle *Tagliatelle pasta*



Veillez choisir votre dessert à la carte (Menu Méditerranéen)

Please choose your dessert à la carte (Mediterranean Menu)