DAR MIMA

ZIRYAB

Jeudi 31 décembre 2026

250 € /Personne
À partir de 21h30
From 9:30pm

*

AMUSE-BOUCHES

Kéfir de butternut
Butternut squash kefir

Briouates de langoustine, citron caviar
Langoustine briouats, finger lime

Baba ganoush, caviar Impérial de Sologne, œufs de poule confits
Baba ganoush, Impérial de Sologne caviar, confit hen's egg

ENTRÉE

Pastilla de noix de Saint-Jacques, orange, miel
Scallop pastilla, orange, honey

PLAT

Épaule d'agneau confite, petit épeautre à la truffe noire, jus aux épices
Slow-cooked lamb shoulder, black truffle petit épeautre, spiced jus

ou

Pavé de bar au citron et caviar Impérial de Sologne topinambour rôti aux épices d'Orient
Lemon sea bass fillet with Impérial de Sologne caviar, roasted Jerusalem artichoke with Oriental spices

DESSERTS

Délice glacé, amande et fleur d'oranger
Iced almond and orange blossom délice

Pâtisseries orientales
Oriental pastries

DAR MIMA

ZIRYAB

Jeudi 31 décembre 2026

150 € /Personne
À partir de 18h
From 6pm

*

ENTRÉE

Pastilla de noix de Saint-Jacques, orange, miel
Scallop pastilla, orange, honey

PLAT

Épaule d'agneau confite, petit épeautre à la truffe noire, jus aux épices
Slow-cooked lamb shoulder, black truffle petit épeautre, spiced jus

ou

Pavé de bar au citron et caviar Impérial de Sologne topinambour rôti aux épices d'Orient
Lemon sea bass fillet with Impérial de Sologne caviar, roasted Jerusalem artichoke with Oriental spices

DESSERT

Délice glacé, amande et fleur d'oranger
Iced almond and orange blossom délice

DAR MIMA

ZIRYAB

Jeudi 31 décembre 2026

150 € /Personne
À partir de 18h
From 6pm

Menu végétarien
Vegetarian Menu

*

ENTRÉE

Œuf mollet en kadaïf, crème de céleri fumée et truffe noire
Kataifi-wrapped soft-boiled egg, smoked celeriac cream, black truffle

PLAT

Risotto d'orzo à la truffe noire, bouillon épicé, kashkaval râpé
Black truffle orzo risotto, spiced broth, grated kashkaval

DESSERT

Délice glacé, amande et fleur d'oranger
Iced almond and orange blossom délice

DAR MIMA

ZIRYAB

Jeudi 31 décembre 2026

250 € /Personne
À partir de 21h30
From 9:30pm

Menu Végétarien
Vegetarian Menu

*

AMUSE-BOUCHES

Kéfir de butternut
Butternut squash kefir

Labné à la poutargue et épices zaatar
Labneh with bottarga and za'atar

Baba ganoush, caviar Impérial de Sologne, œufs de poule confits
Baba ganoush, Impérial de Sologne caviar, confit hen's egg

ENTRÉE

Œuf mollet en kadaïf, crème de céleri fumée et truffe noire
Kataifi-wrapped soft-boiled egg, smoked celeriac cream, black truffle

PLAT

Risotto d'orzo à la truffe noire, bouillon épicé, kashkaval râpé
Black truffle orzo risotto, spiced broth, grated kashkaval

DESSERTS

Délice glacé, amande et fleur d'oranger
Iced almond and orange blossom délice

Pâtisseries orientales
Oriental pastries