

# DAR MIMA

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

120 € / personne

À partir de 19h

Prix net TTC en euros, service inclus

## Entrée

Tartare de daurade royale, huile d'olive, citrons confits,  
sumac, coriandre

## Plats

Château filet de veau rôti M'chermel, olives vertes, artichauts,  
jus corsé safrané

*Ou*

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de zaatar, mousseline de céleri,  
émulsion corail

## Desserts

Namelaka crémeux pistache, sorbet orange sanguine

Mignardises



# DAR MIMA

TUESDAY, DECEMBER 31<sup>TH</sup> 2024

120 € / person

From 7pm

Net price in euros, service included

## Starter

Royal sea bream tartare, olive oil, preserved lemon,  
sumac, coriander

## Main courses

Roasted veal chateau fillet M'chermel, green olives, artichokes,  
rich saffron jus

*Or*

Roasted scallops with za'atar butter, celery mousseline, coral emulsion

## Desserts

Creamy pistachio namelaka, blood orange sorbet

Mignardises



# DAR MIMA

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

220 € / personne

À partir de 21h30

Prix net TTC en euros, service inclus

## Pour commencer

Cœur de saumon mariné aux épices d'Orient, citron caviar  
Brick de foie gras, miel de l'Atlas

## Entrée

Tartare de daurade royale, huile d'olive, citrons confits,  
sumac, coriandre

## Plats

Château filet de veau rôti M'chermel, olives vertes, artichauts,  
jus corsé safrané

*Ou*

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de zaatar, mousseline de céleri,  
émulsion corail

## Desserts

Granité bergamote, confit agrumes, corne de gazelle  
Namelaka crémeux pistache, sorbet orange sanguine

Mignardises



# DAR MIMA

TUESDAY, DECEMBER 31<sup>TH</sup> 2024

220 € / person

From 9.30pm

Net price in euros, service included

## To start

Marinated salmon heart with oriental spices, finger lime  
Foie gras brick, Atlas honey

## Starter

Royal sea bream tartare, olive oil, preserved lemon,  
sumac, coriander Marinated salmon heart with oriental spices, finger  
lime

## Main courses

Roasted veal chateau fillet M'chermel, green olives, artichokes,  
rich saffron jus

*Or*

Roasted scallops with za'atar butter, celery mousseline, coral emulsion

## Desserts

Granité bergamote Bergamot granita, citrus confit, gazelle horn  
Creamy pistachio namelaka, blood orange sorbet  
Mignardises

