



DAR MIMA

ZIRYAB

Mercredi 31 décembre 2025

250€

À partir de 21h30



AMUSES-BOUCHES

Foie gras, pain d'épices d'Orient
Gambas croustillantes, miel, ras el hanout

ENTRÉE

Médaille de homard, bisque de crustacés, crème aux épices

PLAT AU CHOIX

Noix de Saint-Jacques rôties mousseline de butternut,
beurre blanc, safran

ou

Filet de bœuf, foie gras poêlé, jus corsé, mille-feuille
de pommes de terre à la truffe

DESSERTS

Entremet chocolat Dubaï et pistache
Mignardises orientales



DAR MIMA

ZIRYAB

Mercredi 31 décembre 2025

150€

À partir de 18h30

*

ENTRÉE

Médaillon de homard, bisque de crustacés, crème aux épices

PLAT AU CHOIX

Noix de Saint-Jacques rôties mousseline de butternut,
beurre blanc, safran

ou

Filet de bœuf, foie gras poêlé, jus corsé, mille-feuille
de pommes de terre à la truffe

DESSERT

Entremet chocolat Dubaï et pistache

An ornate border featuring various animals (a leopard, a cheetah, a gazelle, and a lion) and lush floral and foliage motifs in a traditional, hand-drawn style.

DAR MIMA

ZIRYAB

Wednesday, December 31, 2025

250€

From 9:30 pm

AMUSES-BOUCHES

Foie gras with spiced gingerbread from the Orient

Crispy prawns with honey and ras el hanout

STARTER

Lobster medallion, shellfish bisque, spiced cream

MAIN COURSE (CHOICE OF)

Roasted scallops, butternut mousseline, saffron butter sauce

OR

Beef fillet, seared foie gras, rich jus, truffled potato mille-feuille

DESSERTS

Dubai chocolate and pistachio entremet

Oriental mignardises

The poster features a decorative border with intricate floral and animal motifs. At the top, two monkeys are depicted in a jungle setting with palm trees. The sides are adorned with large, detailed feathers and floral patterns. The bottom shows a leopard on the left and a gazelle on the right, both in naturalistic poses. The central text is enclosed in a white, arched frame with a thin red border.

DAR MIMA

ZIRYAB

Wednesday, December 31, 2025

150€

From 6.30 pm



STARTER

Lobster medallion, shellfish bisque, spiced cream

MAIN COURSE (CHOICE OF)

Roasted scallops, butternut mousseline, saffron butter sauce

or

Beef fillet, seared foie gras, rich jus, truffled potato mille-feuille

DESSERT

Dubai chocolate and pistachio entremet