

Restaurant PARISA
14 et 15 Février 2025
650 MAD

Une soirée d'amour et de gastronomie, où chaque bouchée raconte une histoire... An evening of love and gastronomy, where each bite tells a story...

AMUSE-BOUCHE

Chair d'araignée parfumée au citron et huile de noix

Spider Crab infused with lemon and walnut oil

Délicatement mariée à un velouté d'avocat et quenelle de fromage

Perfectly paired with creamy avocado and a cheese quenelle

ENTRÉE – STARTER

Loup bar, carotte & safran

Sea Bass, Carrot & Saffron

Un filet de bar sublimé par la douceur des carottes et l'intensité du safran

A fillet of sea bass, enhanced by the sweetness of carrots and the richness of saffron

PLAT PRINCIPAL – MAIN DISH

Filet de bœuf & foie gras poêlé

Beef Tenderloin & Pan-Seared Foie Gras

Accompagné d'un gâteau de pommes de terre aux échalotes confites, un équilibre parfait entre tendresse et gourmandise

Served with a potato cake and caramelized shallots, an impeccable balance of tenderness and indulgence

DESSERT

Cœur coulant chocolat & framboise

Melting Heart Chocolate & Raspberry

L'incontournable touche sucrée, où le chocolat intense rencontre l'aciduler de la

framboise, pour une fin tout en passion

*The ultimate sweet finale, where intense chocolate meets the tartness of raspberry,
for a passionate end to your meal*