

NEW YEAR'S EVE

MENU

AVAILABLE ON DECEMBER 31, 2025

CARAVAN
BY OUR HABITAS DAKHLA

AMUSE-BOUCHE

SOUP

Forest Mushroom Soup with Truffle
Soupe forestière à la truffe

STARTERS

LOBSTER VOL-AU-VENT

Aromatic american sauce , glazed carrot & pumpkin duo with orange,
tahini labneh, arugula and walnut crumble

LOBSTER VOL-AU-VENT

*Fine sauce américaine, duo de carottes et de potimarron glacés à l'orange,
labneh au tahini, roquette sauvage, et crumble de noix caramélisées*

MAINS

GRILLED WHITE FISH

Quince cream and seasonal asparagus

POISSON BLANC RÔTI

Brocoli légèrement brûlé au citron confit, infusion de safran de Taliouine

GRILLED BEEF Tournedos

Quince cream and seasonal asparagus

TOURNEDOS DE BOEUF RÔTI

Velouté de coing et asperges de saison

DESSERTS

CHOCOLATE TONKA CAKE

Infused with a hint of salted caramel butter

ENTREMETS AU CHOCOLAT NOIR ET FÈVE TONKA

Relevé d'une infusion de caramel au beurre salé

SELECTION OF MOROCCAN PASTRIES

Assortiment de pâtisseries marocaines