

Le Makassar restaurant



MENU NOUVEL AN

31 Décembre 2024

Amuses bouches & cocktail maison

ENTRÉES

Soupe de fenouil copeaux de parmesan et pain toasté
Fines tranches de fenouil accompagnées de copeaux de parmesan et d'une pointe de réduction balsamique, servies avec un pain brioché maison.

&

Pastilla au poisson

Délicieux feuilletés croustillants garnis de farces variées poisson, crevettes, légumes épicés et fromage fondant.



PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre et sauce au poivre vert
Une pièce de bœuf tendre et juteuse, servie avec une purée onctueuse et relevée par une sauce au poivre vert

OU

Filet de Dorade, légumes confits et beurre citronné
Poisson rôti, accompagné de légumes de saison fondants, sauce au beurre et zestes de citron.



DESSERTS

Soupe de potiron

Une soupe veloutée à base de potiron frais, accompagnée de croûtons croustillants et crumbles.

&

Mhencha à l'amande et fleur d'oranger

Pâtisserie marocaine en spirale, croustillante, farce parfumée aux amandes, accompagnée d'une boule de glace à la cannelle.

CAFÉ OU THÉ - PÂTISSERIES MAROCAINES

900 DHS PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Le Makassar restaurant



NEW YEAR'S EVE MENU

December 31, 2024

Welcome cocktail & Appetizers

STARTERS

Fennel soup parmesan shavings and toasted bread
Enhanced with parmesan shavings and a hint of balsamic reduction, served with
homemade brioche bread.

&

Fish pastilla

Delicious crispy puff pastries filled with various fillings, fish, shrimp, spicy
vegetables and melted cheese



Main courses

Grilled beef fillet, mashed potatoes and green pepper sauce
A tender and juicy piece of beef, served with a creamy mash and enhanced with a
green pepper sauce

OR

Sea bream fillet, candied vegetables and lemon butter
Roasted fish, accompanied by melting seasonal vegetables, butter sauce
and lemon zest.



DESSERTS

Pumpkin soup

A velvety soup made with fresh pumpkin, accompanied by crispy croutons and
crumbles.

&

Mhencha with almond and orange blossom

Crispy Moroccan spiral pastry with a fragrant almond filling, served with a scoop of
cinnamon ice cream.

COFFEE OR TEA - MOROCCAN PASTRIES

900 DHS PER PERSON EXCLUDING DRINKS