

Dîner

Salade “Majorelle”
“Sucrine” Leaves, Basil, Mint, Cucumber

Carottes et Oranges à la Marocaine
Moroccan braised Carrots and Orange Salad

Mosaïque de Betteraves
Mosaic of Beets, Apples, Thyme, Pecan

Asperges Vertes, Vinaigrette

Soupe Marocaine aux Légumes “Harira”
Moroccan Vegetable Soup “Harira”

Céviche de Saumon
Salmon Céviche

Saumon Fumé et Caviar
Smoked Salmon and Caviar

Huîtres aux Endives
Oyster and Endive Salad

Foie Gras au Sauternes
Foie Gras Sauté with Sauternes

Ravioles de Homard à l’Estragon et Noilly
Lobster Ravioli, Tarragon, Vermouth

Risotto aux Champignons
Mushroom Risotto, additional \$75 with Truffles

Little Neck Clams “Zio Dante”
Little Neck Clams, Parsley, Garlic, White Wine

Couscous aux Légumes et Harissa
Eggplant, Zucchini, Carrots, Turnips, Chickpeas, Couscous and “Harissa”

Caviar Ossetra Doré Garni Complet aux Blinis \$ 185
Ossetra Caviar with Blinis and Garnishes

Prix Fixe Dîner \$110

**Parties of 5 or larger will incur a 20% service charge*

Please advise your captain of Allergies

Le Plat du Jour

Tajine de Snapper au Fenouil, Olives et Citron
Snapper, Fennel, Preserved Lemon, Moroccan Olives

Papillotte de Bass au Champagne
Bass “Papillotte”, Vegetable Julienne, Champagne

Coquilles Saint Jacques au Citron, Choufleur et Câpres
Sea Scallops with Lemon, Roasted Cauliflower Florets and Capers

Sole Grillée, Sauce Moutarde
Grilled Dover Sole, “Haricots Verts”and Mustard Sauce

Tajine d’Agneau aux Navets, Pruneaux, Couscous, Harissa
Braised Lamb Shank, Prunes, Turnips, Couscous, Harissa

Caneton au Miel d’Acacia et Dattes, Riz Sauvage
Acacia Honey Glazed Duck, Dates, Wild Rice

Poulet Rôti au Thym, Mousseline aux Pommes de Terre- *For Two*

Escalopines de Veau, Beurre Noisette, Artichauts et Pistaches
Veal Scalopini, Nut Brown Butter, Artichokes and Pistachios

Steak au Poivre à l’Armagnac
Peppercorn and Armagnac Steak

Ox Tail Braisé au Vin De Bourgogne
Ox Tail Braised in Red Burgundy Wine

Fromages et Desserts

Fromages Affinés et Pain aux Noix Grillé

Brie de Meaux aux Truffes
Brie with Truffles and Grilled Walnut Bread

Tourte aux Dattes, Crème Chantilly

Soupe de Fruits Rouge, Glace Vanille

Tarte Tatin, Crème Fraîche

Baba au Rum

Oeuf à la Neige

“Granité” à la Clémentine

Mousse au Chocolat, Sauce Grand Marnier

Glaces- Vanilla, Chocolate, Coffee

Sorbets- Lemon, Raspberry, Mango

Nos Soufflés- Grand Marnier, Chocolat, Pistache



MAJORELLE