

*La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.
“Good food is the foundation of genuine happiness”.*

A. Escoffier

POUR COMMENCER...

Caviar d’esturgeon « Kaviari »	30 gr 1850
Blinis de pommes de terre, ses condiments	50 gr 2750
<i>Sturgeon caviar «Kaviari », potato blinis, condiments</i>	
Huitres N°2 de Dakhla, vinaigre de vin à l’échalote et pain de campagne	290
<i>Dakhla oysters, shallot vinegar and country bread</i>	
Salade de langouste, rémoulade de céleri, gelée de champagne, truffe noire du Périgord	450
<i>Spiny lobster salad, celeriac remoulade, champagne jelly, Perigord black truffle</i>	
Saumon “Balik” fumé, aiguillette, fine gelée infusée de piment et feuilles de citron	330
<i>Balik smoked salmon, chilli and lemon leaves infused thin jelly</i>	
Terrine de boeuf braisé, foie gras, légumes façon pot-au-feu, truffe noire du Périgord, sauce ravigote	280
<i>Braised beef terrine, duck liver, vegetable pot au feu, Perigord black truffle, Ravigote sauce</i>	
Cèpes bouchon, cappuccino, truffe noire du Périgord et mozzarella crémeuse	320
<i>Cep mushrooms, cappuccino, Perigord black truffle, creamy mozzarella</i>	
Foie gras de Bouskoura cuit au torchon, pistaches et brioche toastée	380
<i>Fat duck liver from Bouskoura « au torchon », pistachio and toasted brioche</i>	

POISSONS

Noix de coquilles Saint Jacques rôties au beurre noisette, écrasée de pommes de terre, truffe noire du Périgord <i>Roasted scallops in hazelnut butter, crushed potato, Périgord black truffle</i>	430
Turbot de nos côtes, grillé, salicorne, champignons sauvages, truffe noire du Périgord <i>Grilled Turbot, sea asparagus, wild mushrooms, Périgord black truffle</i>	490
Saint Pierre, ragoût de lentilles aux petits oignons et truffe noire du Périgord <i>John Dory, lentils ragout with pearl onion, Périgord black truffle</i>	440
Homard bleu rôti, jeunes carottes et butternut, sauce bordelaise <i>Roasted blue lobster, young carrots, butternut, Bordelaise sauce</i>	830

VIANDES

Pièce de dinde rôtie, pâtes ziti gratinées au Comté, truffe noire du Périgord <i>Roasted turkey, Comte cheese gratinated Ziti pasta, Périgord black truffle</i>	410
Carré d'agneau "Français" rôti, son jus de baies de genièvre, cèpes et châtaignes <i>Roasted lamb rack, juniper berry jus, cep mushrooms, chestnuts</i>	810
Le filet mignon de veau du Limousin, rôti, pomme purée à la truffe noire du Périgord <i>Roasted veal filet mignon from Limousin, Périgord black truffle mashed potato</i>	820
Bœuf "Rossini" France, pomme paillasson confite à la graisse de canard <i>Beef filet, pan fried duck liver "Rossini" France, duck fat confit potatoes "paillasson"</i>	790

Rémy Carmignani
Chef de cuisine

Prix en dirhams



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

DESSERTS

Mont-Blanc Infiniment Vanille	180
<i>Crème de mascarpone vanille, ganache vanille marrons poêlés, meringue française, vermicelle marron, crème chantilly Vanilla mascarpone cream, vanilla ganache roasted chestnuts, French meringue, chestnut vermicelli, chantilly cream</i>	
Chou Infiniment Mandarine	170
<i>Pâte à choux, crumble à la mandarine, crème à la mandarine, mandarine fraîche et confite, crème chantilly à la mandarine. Choux pastry, mandarin crumble, mandarin cream, fresh and candied mandarin, mandarin chantilly cream</i>	
Omelette norvégienne Satine	180
<i>Biscuit imbibé au fruit de la Passion, glace au cream cheese, coulis d'orange, sorbet au fruit de la Passion, morceaux de sablés croustillants, meringue flambée Cake imbibed with passion fruit juice, cream cheese ice cream, orange coulis, passion fruit sorbet, pieces of crunchy shortbread biscuits, flambée meringue</i>	
Ispahan	180
<i>Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et litchis, sorbet Ispahan Rose macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis, Ispahan sorbet</i>	
Soufflé chocolat, glace à la truffe noire	220
<i>Chocolat soufflé, black truffle ice cream</i>	
Notre soufflé toujours chocolat (12 ou 15 min)	190
<i>Soufflé chocolat, crème de mascarpone à la vanille Chocolat soufflé, vanilla mascarpone cream</i>	

Pierre Hermé
Paris

Prix en dirhams
