

Les Signatures du Chef

ENTREES

Tartare de loup au curcuma,
pomme Granny Smith, crème glacée de
fenouil, crumble amande gingembre

Millefeuille de thon rouge mi- cuit, aubergine
en trois textures, concassée de tomate,
huile verte de menthe fraîche

Langoustine au cumin et au safran,
croquant de légumes, vinaigrette au melon
et huile d'argan

Sardine marinée, sorbet aubergine fumée,
fraîcheur de tomate marinée à l'huile d'argan

Croustillant de crevettes royales,
saladine de mangue à la coriandre fraîche,
émulsion coco citronnelle, tuile d'orange

PLATS

Blanc de turbot vapeur en croûte de mauve,
olive meslala et citron confit, jus d'oignon
safrané, petits légumes du potager

Tournedos de saumon farci aux épinards et
amandes, écrasé de carotte et petits légumes,
émulsion au parfum de la mer

Farci de bœuf façon hergma,
écrasé de pois chiches aux raisins blancs secs,
semoule d'orge à l'amande

Coquelet méchoui parfumé aux grains de
coriandre et cumin, pommes de terre
grenaille mijotées au persil, olives rouges
et champignons, jus de méchoui

Magret de canard rôti au Ras lhanout et miel,
pomme Granny Smith au safran,
ragoût dattes et gombos

« Expérience Mamounia »
à 900 dhs p.p hors boissons
incluant 3 plats à votre discrétion

« Expérience Koutoubia »
à 750 dhs p.p hors boissons
incluant 2 plats à votre discrétion

ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Harira Marrakchia,
dattes de Tafilalet et chebbakia

Soupe de potiron et champignons

Pastilla de pigeons aux amandes

Pastilla de légumes et champignons

Panaché de Briouates,
confit de tomate et raisins

POISSONS

Loup farci aux dattes de Tafilalet
et petits oignons

Marmite de poisson à la charmoula

Tagine de lotte

TAGINES

Tagine de poulet fermier « R'hamna »
aux olives et au citron confit

Tagine de lapin au blé concassé et artichaut

Tagine de cabri aux oignons et raisins secs

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux
et amandes

Tagine berbère aux légumes

Tagine Marrakchi de jarret de veau
« makfoul »

Tagine de légumes farcis du potager,
émulsion de céleri rave

COUSCOUS

Couscous au poulet Tfaya et carottes

Couscous d'agneau aux sept légumes

Couscous aux légumes, kefta, merguez
épicées

Couscous aux trois poissons et légumes verts

SPECIAL MAMOUNIA

Pastilla Mamounia,
homard, épinards, coulis de poivrons rouges

Tagine de langouste d'Agadir,
pois chiches et pommes nouvelles safranées

Couscous au foie gras,
petits légumes et pois chiches

Epaule d'agneau confite (*pour 2*)

Tangia Marrakchia

Grillades Mamounia,
poulet, kefta, merguez, agneau,
tomate et oignons grillés

Sur commande 24 heures à l'avance
*Minimum deux personnes avec
supplément de 200 dh\$ p.p*

Pastilla Wazzania au miel

Epaule d'agneau à la vapeur,
accompagnée de petits légumes

Hergma de pieds de veau
au blé et au pois chiches

Méchoui d'agneau

Jarret de bœuf entier confit

Daurade royale au four

Chef's signatures

STARTERS

Seabass tartare with turmeric,
Granny Smith apple, fennel ice cream,
almond and ginger crumble

Half-cooked red tuna millefeuille, eggplant in
three textures, crushed tomatoes,
fresh mint green oil

Scampi with cumin and saffron,
crunchy vegetables,
melon and argan oil vinaigrette

Marinated sardine, smoked eggplant sorbet,
fresh tomato with argan oil

Crispy king prawns,
mango salad with cilantro, coconut and
lemongrass emulsion, orange tuile

Our chef Rachid Agouray
invites you to discover the Moroccan cuisine
in all its richness and variety
Do not hesitate to select your dishes
at your convenience

MAIN COURSES

Steamed turbot in mallow crust,
« meslala » olive and lemon confit,
saffron flavored onion jus,
garden small vegetables

Salmon tournedos stuffed with spinach and
almond, crushed carrots and small vegetables,
émulsion with sea flavors

Hergma style stuffed beef fillet,
crushed chick peas with white raisins,
barley semolina with almond

Mechoui spring chicken with coriander seeds
and cumin, potato grenaille with parsley, red
olives and mushrooms, mechoui jus

Roasted duck breast with Ras lhanout and
honey, Granny Smith apple with saffron,
dates and okra stew

« Mamounia experience »
at 900 Mad p.p without beverages
including 3 courses

« Koutoubia experience »
at 750 Mad p.p without beverages
including 2 courses

STARTERS

Selection of Moroccan salads

Traditional Moroccan Harira soup
with Tafilalet dates and Chebbakia

Pumpkin and mushroom soup

Pigeon pastilla with almonds

Vegetables and mushroom pastilla

Selection of Briouates,
tomato confit with raisins

FISH AND SHELL FISH

Atlantic sea bass Tafilalet dates filled,
small onions

Fish pot with « charmoula »

Monkfish tagine

TAGINES

“R’hamna” free range chicken tagine,
olives and lemon confit

Rabbit tagine with cracked wheat and
artichoke

Baby goat tagine with onions and raisins

Traditional minced beef tagine with soft egg

Lamb leg tagine, prunes and almonds

Berber style vegetable tagine

Braised veal shank tagine “makfoul”

Garden stuffed vegetable tagine,
celeriac emulsion

COUSCOUS

Chicken couscous with “Tfaya” and carrots

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous, vegetables,
beef kefta and spicy merguez

Couscous with fish and green vegetables

MAMOUNIA SPECIALTY

Mamounia pastilla,
lobster, spinach with red bell pepper coulis

Agadir spiny lobster tagine,
chickpeas and saffron scented potatoes

Couscous with foie gras,
small vegetables and chickpeas

Lamb shoulder confit (*for 2*)

Tangia Marrakchia

Mamounia mix grill,
chicken, kefta, merguez, lamb,
tomato, grilled onions

Order 24 hours in advance

*Minimum 2 persons with an additional
charge of 200 Mad p.p*

“Wazzania” pastilla with chicken,
almond and honey

Steamed lamb shoulder,
baby vegetables

Veal feet, chick peas and wheat

Oven baked lamb

Whole braised veal shank

Oven roasted sea bream
