

Expérience Festive

ENTREES

Velouté d'artichaut
et truffes noires du Périgord à l'huile d'argan

Déclinaison d'aubergine et crudité à la
coriandre, vinaigrette à l'ail séché
et huile d'argan

Millefeuille de noix de Saint Jacques,
tartare de courgette du potager
à la truffe noire

Salade de langoustine au céleri rave,
viennoise d'asperge verte

PLATS

Tride de foie gras,
compoté de coing et châtaignes

Tagine de langouste des côtes,
pois chiche et truffes noires

Pavé de bar rôti aux artichauts, jus de cuisson
émulsionné à l'huile de truffe blanche

Coquelet à la vapeur, petits légumes,
émulsion safran et éclats de Périgord

Médaille de veau au terfasse du Maroc
et olives vertes

Blé concassé façon risotto
au foie gras et truffes noires

Notre Chef Rachid AGOURAY
Vous invite à découvrir la cuisine Marocaine
dans toute sa richesse et sa variété
N'hésitez pas à sélectionner l'une de nos
trois expériences à votre convenance

« 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

« Expérience Festive »
à 900 dhs p.p hors boissons
incluant 2 plats à votre discrétion

ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Harira Marrakchia,
dattes de Tafilalet et chebbakia

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

Crevettes royales à la Charmoula
et friture de sardines d'Essaouira

TAGINES

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

Tagine de coquelet, mhamer,
artichauts, petits pois

Tagine de cabri aux petits oignons
et olives vertes

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Tagine 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

Epaule d'agneau confite (*pour 2*)

Tangia Marrakchia

Tride au poulet fermier

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

Festive Experience

STARTERS

Artichoke and Perigord black truffle
“velouté” with argan oil

Declination of eggplant and raw vegetables
with coriander, dried garlic and argan oil

Scallops “millefeuille” and garden zucchini
tartar with black truffle

Scampi salad with celeriac,
green asparagus “viennoise”

MAIN COURSES

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

Foie gras tride, quince and chestnut compote

Spiny lobster tagine,
chickpeas and black truffle

Roasted sea bass with artichoke,
cooking juice with white truffle oil

Steamed spring chicken with small
vegetables,
saffron emulsion and Perigord truffle chips

Veal medallion with terfasse mushroom
and green olives

Cracked wheat like a risotto
with foie gras and black truffle

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

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

« Festive experience »
at 900 Mad p.p without beverages
including 2 courses

STARTERS

Selection of Moroccan salads

Traditional Moroccan Harira soup
with Tafilalet dates and Chebbakia

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

Charmola marinated king prawns
and fried sardines from Essaouira

TAGINES

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

Spring chicken tagine, “mhamer”,
artichoke, green peas

Baby goat tagine with small onions
and green olives

Traditional minced beef tagine with soft egg

Lamb 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

Lamb shoulder confit (*for 2*)

Tangia Marrakchia

Tride with free range chicken

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
