



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Menu signé par
CHEF OLIVIER NASTI



Jeudi 8 Octobre 2026
Thursday October 8th, 2026



Menu signé par
CHEF OLIVIER NASTI



L'ANGUILLE « AU VERT »

Légèrement fumée et laquée aux agrumes
Lightly smoked "green" eel glazed with citrus



LES PÉTALES DE BROCARD ET GAMBERONI

Vinaigrette charcutière

Brocard petals from our hunts, gamberoni and charcuterie vinaigrette

AOC Pouilly-Fumé - Domaine de Bel Air - Cuvée Riquette - 2024



LA CHOUCROUTE NOUVELLE

Carvi sauvage des plateaux de Beauregard, fruits rouges fermentés

New-style sauerkraut, wild caraway from the Beauregard plateaus, fermented red berries

AOC Alsace Riesling - Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl - 2016



LE BAR DE LIGNE ET DAURADE ROSE

Lait au raifort et rose de betterave

Line-caught sea bass and pink sea bream, horseradish cream and beetroot rose

AOC St-Aubin 1^{er} Cru Clos de La Chatenière - Domaine Hubert Lamy - 2022



UNE CHIMÈRE

Volailles d'excellence Maison Miéral, truffe noire Melanosporum à la cendre

A selection of premium poultry from Maison Miéral: pigeon in its own blood, caponized quail,

Dombes duckling and premium guinea fowl, with black Melanosporum truffle cooked in ash

AOC Côte-Rôtie - Domaine Laurent Tardieu - Vieilles Vignes - 2023



MILLEFEUILLE « OUVERT » MOGADOR

par Pierre Hermé

Chocolat au lait, passion & ananas rôti caramélisé

Caramelized puff pastry, thin sheets of milk chocolate, milk chocolate
and passion fruit cream, caramelized roasted pineapple, crispy strips