



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Menu signé par
CHEF EMMANUEL RENAUT



Mardi 6 Octobre 2026
Tuesday October 6th, 2026





Menu signé par
CHEF EMMANUEL RENAUT



TOURTE DE LÉGUMES

Aux herbes du jardin

Vegetable pie with garden herbs

AOC Sancerre - Domaine Clément & Florian Berthier - 2024



HOMARD ET CAVIAR

Rafraîchi hibiscus

Lobster and caviar, with a hint of hibiscus

AOC Meursault 1^{er} cru Les Genévrières - Domaine Vincent Girardin - 2022



QUENELLE DE ROUGET

Sauce champagne

Red mullet quenelle with champagne sauce

AOC Champagne - Maison Pierre Peters - L'Esprit - 2018



JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS

Albufera

Beef cheek and Albufera foie gras

AOC Pomerol - Duo de La Conseillante - 2017



COMME UNE PROFITEROLE

Chocolat Pistache

par Pierre Hermé

Parfait glacé à la pistache, nougatine aux éclats de cacao,
crème onctueuse à la pistache, praliné pistache, sauce chocolat froide

Chocolate Pistachio Profiterole Style

Pistachio parfait, cocoa nib nougatine, smooth pistachio cream,
pistachio praline, cold chocolate sauce