



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

EMMANUEL RENAUT



OLIVIER NASTI

Dîner à quatre mains



Mercredi 7 Octobre 2026

Wednesday October 7th, 2026



EMMANUEL RENAUT



OLIVIER NASTI

AMUSE-BOUCHE

L'anguille « au vert » légèrement fumée et laquée aux agrumes

Lightly smoked "green" eel glazed with citrus

CHEF NASTI



ENTRÉES

Homard et caviar, rafraîchi hibiscus

Lobster and caviar, with a hint of hibiscus

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

CHEF RENAUT



ENTRÉES

Les pétales de brocard de nos chasses, gamberoni et vinaigrette charcutière

Brocard petals from our hunts, gamberoni and charcuterie vinaigrette

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

CHEF NASTI



PLATS

Quenelle de rouget, sauce champagne

Red mullet quenelle with champagne sauce

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

CHEF RENAUT



PLATS

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

CHEF NASTI



CERÈS

Par Pierre Hermé

Pommes acidulées caramélisées, fenouil sauvage & sarrasin

Oven-roasted caramelized tangy apples, wild fennel ice cream, fennel confit, caramelized buckwheat