



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

EMMANUEL RENAUT

×

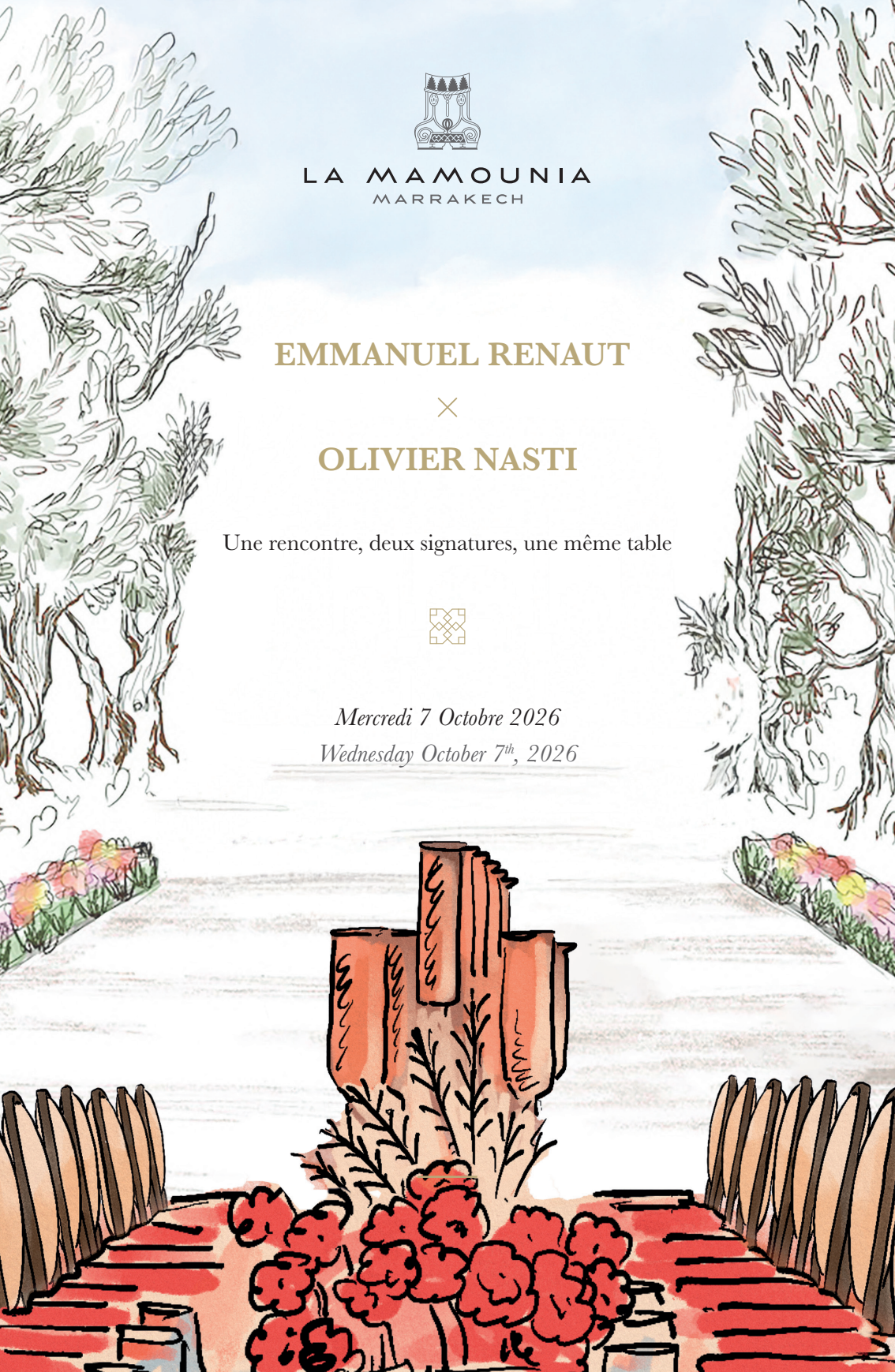
OLIVIER NASTI

Une rencontre, deux signatures, une même table



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 1er 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 truffles 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