



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Promotion Culinaire La Mamounia Marrakech - La Villa Calvi

Amuse-bouche

Sardines marinées, tartare d'aubergine fumée et menthe fraîche
Marinated sardines, smoked eggplant tartare, fresh mint

Soupe harira traditionnelle
Traditional harira soup

Sélection de salades fines marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de homard et fondue d'épinards, coulis de poivrons rouges
Lobster pastilla, spinach, red bell pepper coulis

Pastilla de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

Tagine de daurade au fenouil et olives rouges
Sea bream tagine with fennel and red olives

Tagine de lotte à la mode de Fès
Fes-style monkfish tagine

Tagine de poulet au citron et olives rouges
Chicken tagine with lemon and red olives

Tagine d'agneau aux pruneaux
Lamb tagine with prunes

Couscous royal aux légumes, agneau, kefta et merguez
Royal couscous with vegetables, lamb, kefta and merguez

Pastilla traditionnelle au lait d'amande
Traditional pastilla with almond milk

Salade d'orange, granité à la fleur d'oranger
Orange salad and orange blossom granite

Tagine de fraise, marmelade de tomate et sorbet citron au poivre noir
Strawberry tagine, tomato marmalade and lemon sorbet with black pepper

Pâtisseries marocaines
Moroccan pastries