



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Menu Marocain

La Villa Calvi

A la carte

Amuse-bouche

Tartare d'aubergine fumée et tomate confite au citron confit et huile d'argan
Smoked eggplant and tomato confit tartare with lemon confit and argan oil

Chorba de poissons des roches au safran, petits légumes et coriandre fraîche
Chorba of rock fish with saffron, small vegetables and fresh coriander

Sélection de salades fines marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de dorade et fruits de mer, vermicelle et artichaut au curcuma,
coulis de fenouil et harissa
Sea bream and seafood pastilla, vermicelli and artichoke with turmeric,
fennel and harissa coulis

Pastilla de pigeon aux amandes torréfiées
Pigeon pastilla with roasted almonds

Filet de bar aux dattes, confit d'oignons, safran et gingembre
Sea bass fillet with dates, onion confit, saffron and ginger

Tagine « pêche du jour » à la mode de Fès
Fes-style "catch of the day" tagine

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

Souris d'agneau façon tangia au cumin, safran et citron confit
Tangia style lamb shank with cumin, saffron and lemon confit

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, orange blossom granite

Poire pochée au sirop d'épices, sorbet à l'eau de rose
Poached pear with spicy syrup, rose water sorbet

Pâtisseries marocaines
Moroccan pastries