



LA MAMOUNIA MARRAKECH

L'ASIATIQUE PAR JEAN-GEORGES

Intime et raffiné

Le restaurant l'Asiatique par Jean-Georges est l'une des belles créations de La Mamounia nées de la dernière rénovation. Un lieu qui se place sous de multiples influences, aussi bien par son cadre étonnant que par sa carte qui voyage à travers de multiples saveurs d'Asie du Sud-Est.

L'Asiatique par Jean-Georges

Du précédent restaurant, le duo Patrick Jouin – Sanjit Manku a choisi de conserver le superbe cadre traditionnel, réinventé par un mobilier jouant la légèreté des lignes et le contraste du bois clair avec un tissu bleu indigo. Les luminaires favorisent une atmosphère intime, chaleureuse. En terrasse comme à l'intérieur, le lieu est aussi exotique qu'une carte du monde réinventée par de talentueux explorateurs du design et de la décoration.

Epices et saveurs en fusion

Passionné de cuisines du monde, grand connaisseur des saveurs asiatiques, Jean-Georges Vongerichten a élaboré un savant mélange de couleurs, textures et saveurs, l'esprit même qui caractérise les recettes. Celui que l'on considère comme le père de la cuisine fusion a imaginé une carte gastronomique élégante et moderne où se mêlent de multiples sources d'inspiration. Sushi de saumon et tempuras pour une note japonaise, agneau vindaloo pour une touche indienne, curry de poulet vietnamien, sauce chili malaisienne pour relever un saint Pierre poêlé, pad thaï au poulet, soupe won-ton venue de Chine... : un vrai parcours initiatique pour explorer, découvrir, se laisser surprendre. Y compris par les cocktails proposés, pour précéder le repas d'une première note épicée, dont les recettes mélangent le sirop de piment thaï, la citronnelle, le thé matcha... Les desserts ne sont pas en reste, avec des fruits frais exotiques, des recettes parfumées au citron vert, une touche de yuzu ou de fruit de la passion...

Informations pratiques

Ouvert tous les jours :

Pour le déjeuner de 12 h 30 à 15 h 00

Pour le dîner de 19 h 00 à 23 h 00