



LA MAMOUNIA MARRAKECH

L'ASIATIQUE DOOR JEAN-GEORGES

Intiem en verfijnd

Het restaurant L'Asiatique par Jean-Georges is een van de prachtige creaties van La Mamounia die voortkwam uit de laatste renovatie. Een plek die onderhevig is aan vele invloeden, zowel door zijn verbazingwekkende omgeving als door zijn menu dat je meeneemt op een reis langs de vele smaken van Zuidoost-Azië.

L'Asiatique door Jean-Georges

Van het vorige restaurant heeft het duo Patrick Jouin – Sanjit Manku ervoor gekozen om de prachtige traditionele inrichting te behouden, opnieuw uitgevonden door meubilair dat speelt met de lichtheid van de lijnen en het contrast van licht hout met indigo blauwe stof. De verlichting zorgt voor een intieme, warme sfeer. Zowel op het terras als binnen is de plek even exotisch als een wereldkaart die opnieuw is uitgevonden door getalenteerde ontwerpers en decorateurs.

Kruiden en smaken in een fusie

Jean-Georges Vongerichten, gepassioneerd door wereldkeukens en groot kenner van Aziatische smaken, heeft een uitgekende mix van kleuren, texturen en smaken samengesteld, die kenmerkend is voor de recepten. Hij wordt beschouwd als de grondlegger van de fusionkeuken en heeft een elegante en moderne gastronomische kaart samengesteld waarin verschillende inspiratiebronnen samenkomen. Zalm-sushi en tempura voor een Japans tintje, lam vindaloo voor een Indiaas accent, Vietnamese kipcurry, Maleisische chilisaus om een gebakken sint-pietersvis op smaak te brengen, pad thai met kip, Chinese wontonsoep...: een ware ontdekkingsreis om te verkennen, te ontdekken en u te laten verrassen. Ook de cocktails, die voorafgaan aan de maaltijd, zijn een verrassing, met recepten waarin Thaise chilisirop, citroengras, matcha-thee... worden gemengd. Ook de desserts blijven niet achter, met exotisch vers fruit, recepten met limoen, een vleugje yuzu of passievrucht...

Praktische informatie

Dagelijks geopend:

Voor lunch van 12.30 tot 15.00 uur

Voor diner van 19.00 tot 23.00 uur