



## LA MAMOUNIA MARRAKECH

### LE MAROCAIN

#### **Magnifique Riad au cœur des jardins**

Bienvenue dans ce magnifique Riad au cœur des jardins, qui déploie sur trois étages les splendeurs de l'architecture arabo-andalouse. Un cadre exceptionnel pour savourer les spécialités marocaines élaborées avec passion par le chef Rachid Agouray. Si le Marocain est une institution à Marrakech depuis plus de trente ans, ce n'est pas le fruit du hasard mais celui d'une totale alchimie entre le lieu et la cuisine qui y est servi.

#### **Le Marocain**

Dès votre arrivée, vous voici projeté dans la magie d'un splendide palais où des alcôves vous accueillent comme autant d'écrans aux moelleux coussins. Ce repas sera un vrai voyage initiatique, débutant par le rituel du ftour - une soupe harira servie avec des dattes et des chbakias, pâtisseries au miel et au sésame – alliance aussi surprenante que délicieuse.

#### **La grande cuisine de la Ville Ocre**

La carte célèbre l'âme de la gastronomie marocaine dans toute sa finesse. Entre héritage et inspiration contemporaine, le Chef Rachid Agouray signe une expérience où chaque plat raconte une histoire de saveurs, de parfums et de savoir-faire. Parmi les créations emblématiques, la Pastilla de homard et fondue d'épinards incarne la rencontre entre tradition et modernité, tandis que le Tagine de langouste dévoile toute la richesse des produits de la mer magnifiés par les épices du Maroc. En douceur finale, les Agrumes accompagnés d'un granité à la menthe fraîche offrent une touche de légèreté rafraîchissante. Et pour prolonger le voyage gourmand, laissez-vous tenter par la corne de gazelle Mamounia ou un assortiment de pâtisseries traditionnelles subtilement parfumées à la fleur d'oranger.

#### **Un cadre exceptionnel pour une soirée inoubliable**

Si La Mamounia toute entière est un sublime hommage à l'architecture arabo-andalouse, le Marocain en est peut-être la quintessence. Des salons privés et alcôves au patio central, ce lieu se découvre d'abord par le regard : bois ouvragé, zellige, plâtre orné d'arabesques et motifs ciselés... composent un cadre au raffinement inouï.

Pour accompagner le repas, un trio de musiciens interprète au violon et au luth des airs traditionnels. Sans oublier un accueil attentif et souriant, qui rappelle à chaque instant par son souci du détail le merveilleux sens de l'hospitalité marocaine.

### **Informations pratiques**

Ouvert tous les soirs :

De 19 h 00 à 23 h 00