

LE CHEF

SALAMMBÔ

restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE CHEF

SALAMMBO

restaurant

Dîner de 19h30 à 22h00 dernière commande
Dinner from 7.30pm to 10pm last order

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous surprendre par la créativité et l'imagination de notre chef
(Menu 5 services)
*Be amazed by our chef, he will surprise you with his creativity and imagination
(Five course menu)*

480 MAD / PERS.

MENU DU JOUR

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert (hors boissons)
Amuse-bouche, starter, main course and dessert (drinks not included)

380 MAD / PERS.

Prix nets en Dirhams Marocains
Net Prices in Moroccan Dirhams

ENTRÉES D'AILLEURS

Foie gras poêlé aux fraises, asperges vertes et jus d'épinards ✕
Pan-fried foie gras with strawberries, green asparagus and spinach juice

170

Galette de chair de crabe au citron confit, caviar d'aubergine
et beurre au gingembre
Crab flesh galette with candied lemon, eggplant caviar and ginger butter

180

Légumes grillés au pesto, croustillant de pois chiches *
et purée d'haricots blancs au persil
*Grilled vegetables with pesto, crisp of chickpeas
and parsley white bean mash*

125

Tagliatelle de calamars, huitres pochées à l'anis
et velouté de poisson à l'encre de seiche
*Squid and oyster tagliatelle poached with star anise,
fish soup with cuttlefish ink*

130

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*
* Plats végétaliens. *Vegan dishes.*

ENTRÉES D'ICI

Assortiment de briouattes, beurre au citron et curcuma
Mixed variety of "briouattes", lemon and turmeric butter

120

Pastilla de fruits de mer aux vermicelles de Chine, olives vertes
et piment du potager
*Seafood pastilla with China vermicelli, green olives
and chili pepper from the garden*

135

Sélection de salades Marocaines entre crues et cuites * ✕
Assortment of raw and cooked Moroccan salads

110

Soupe « Harira Marrakchia » à la tomate et au bœuf,
chebakia au miel
*"Harira" traditional Marrakesh soup with tomato and beef,
honey chebakia*

115

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*
* Plats végétaliens. *Vegan dishes.*

PLATS D'AILLEURS

Caille de l'Atlas marinée au balsamique et agrumes, sucrine braisée à l'orange, purée de pomme de terre à la coriandre en grains et jus parfumé au thé noir
Atlas quail marinated with citrus and balsamic vinegar, baby gem lettuce braised with orange, mashed potatoes with coriander seed and black tea sauce

195

Filet de bœuf rôti, champignons sautés, pomme darphin aux truffes et jus aux graines de lin
Roasted beef tenderloin, sauteed mushroom, truffle flavored "Darphin" style potatoes with linseed sauce

215

Filet de sole en duo avec la crevette rose, polenta à la citronnelle poêlée, croquant de légumes du potager et beurre aux graines de coriandre
Association between sole fillet and shrimp, polenta with pan seared lemon grass, crisp of vegetables from the garden and coriander seed butter

245

Pavé de loup poêlé, duo de céleri rave et pomme granny smith, beurre blanc au feuilles de kaffir
Pan seared sea bass steak, celeriac and granny smith duet, kaffir leaves butter

230

Risotto aux filaments de safran façon Arancini et sa crème de parmesan
Saffron pistil risotto in Arancini style with parmesan cream

195

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten s'ils sont servis sans sauces.
Gluten free dishes if served without dressing.

PLATS D'ICI

Le Couscous Royal des « Deux Tours » au poulet, agneau et brochettes de bœuf
« Les Deux Tours » Royal Couscous with chicken, lamb and beef skewers

250

Tangia de bœuf Marrakchia au safran en filaments
Marrakesh traditionnal beef « Tangia » with saffron

195

Tagine d'agneau au safran de Taliouine et légumes du jour
Lamb tajine with Taliouine saffron, daily vegetables

255

Tagine de fruits de mer aux artichauts et charmoula au citron
Seafood tajine with artichoke, charmoula and lemon

195

Tagine de poulet façon berbère aux oignons et olives rouges du potager
Berber style chicken tajine with onions and red olives from our gardens

175

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

DESSERTS

Alliance citron basilic, sorbet thé vert Matcha
Lemon and Basil combination, Matcha Green Tea Sorbet
90

Assiette de fromage, le fruit comme une confiture ✕
Cheese plate with fruit marmalade
115

Assiette de pâtisseries traditionnelles Marocaines
Assortment of traditional Moroccan pastries
125

Choux tatin aux pommes caramélisés,
glace à la cornes de gazelle
*Tatin choux pastry with caramelized apple,
"corne de gazelle" ice cream*
110

Crème brûlée aux épices de Marrakech, ✕
madeleine aux filaments de safran
Marrakech spices creme brulee, saffron Madeleine
95

Foret blanche aux saveurs des roses
White forest cake with roses flavors
105

Moelleux au chocolat et fèves de tonka, glace spéculoos
Chocolate fondant with tonka bean, speculoos ice cream
110

Tarte tiède aux fruits rouges, tomates caramélisés au sirop d'érable,
glace à la badiane
*Warm red fruits tart, caramelized tomatoes with maple syrup,
star anise ice cream*
110

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

LE CHEF
SALAMMBÔ
restaurant



LES DEUX TOURS
MARRAKECH PALMERAIE