

LE CHEF

# A L'ABRI DES REGARDS

dîner confidentiel



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

AUX MÊMES ÉDITIONS

SALAMMBÔ, *restaurant*

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

YOSHI, *comptoir japonais*

MILLE ET UNE BOUGIES, *le dîner d'une nuit unique*

UNE JOURNÉE À LA PALMERAIE, *détente au bord de la piscine*

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE CHEF

A L'ABRI  
DES REGARDS

dîner confidentiel

Prix en Dirhams Marocains  
*Prices in Moroccan Dirhams*

### L'ÉPINARD

Velouté à la crème de basilic  
*Spinach Soup with Basil Cream*

### LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques, mousseline de céleri rave à la pomme granny smith  
et beurre d'artichaut  
*Scallops, Celeriac Mousseline with Granny Smith Apple  
and Artichoke Butter*

### LE CHAMPIGNON

Poêlée de champignons de l'Atlas à la crème de truffes  
*Pan-fried Atlas Mushrooms with Truffle Cream*

### LE SAINT-PIERRE

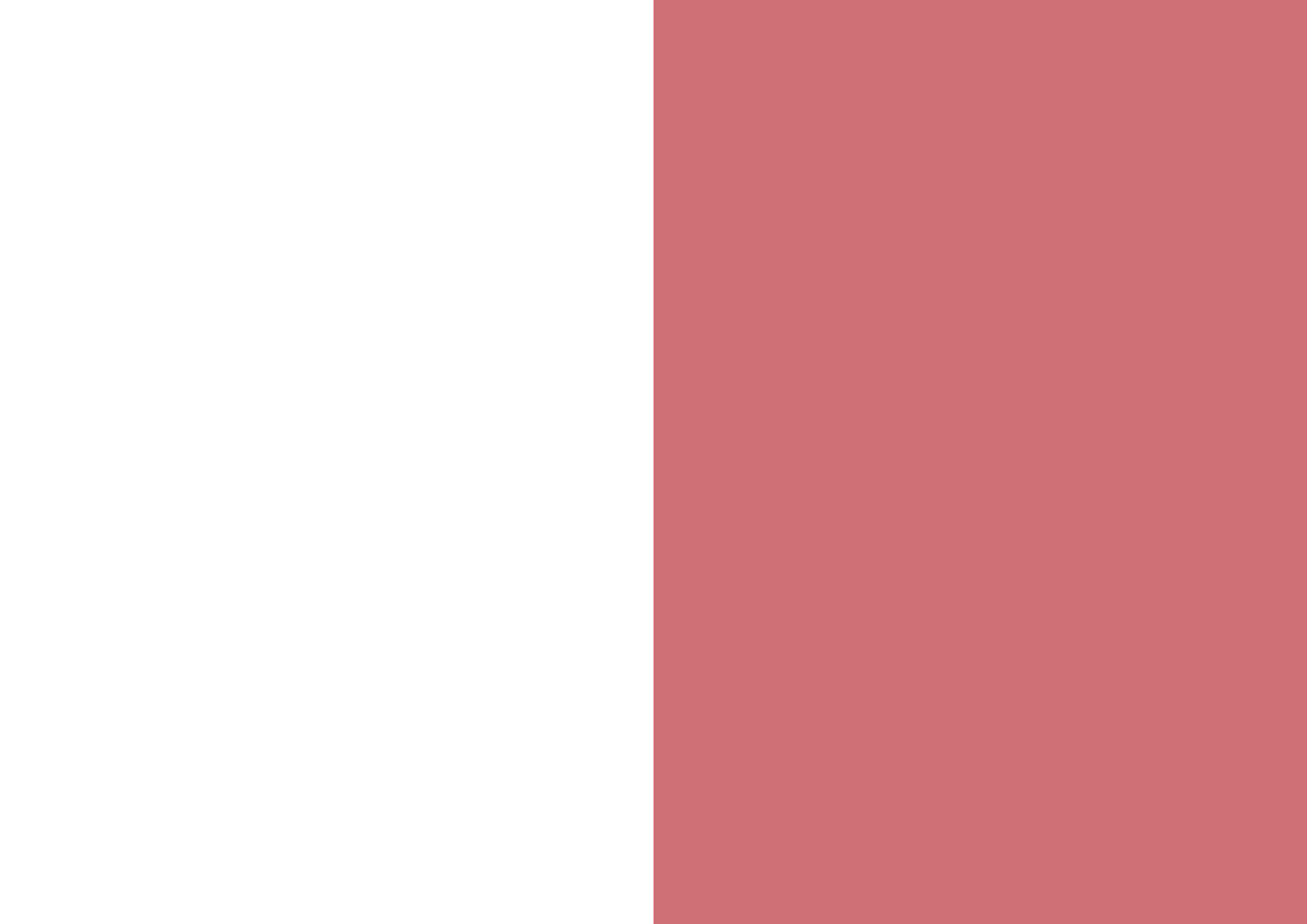
Filet de Saint-Pierre, filet d'anchois et poireaux grillés,  
purée de poivron rouge et réduction d'oignons  
*Fillet of John Dory; Grilled Leeks and Anchovy Fillet, Red Pepper Puree  
and Onion Reduction*

### L'AGNEAU

Carré d'agneau rôti, mille feuilles de pommes de terre au miel  
et son jus aux épices  
*Roast Rack of Lamb, Potatoes Mille-feuille with Honey and Spiced Jus*

### LES FRUITS EXOTIQUES

Alliance de noix de coco et mangue  
*Mango and Coconut Symbiosis*



LE CHEF

Un Festin

banquet



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE