

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

SALAMMBÔ

restaurant

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

MENU DU JOUR

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

490 mad / pers.

*

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)*

620 mad / pers.

Prix en dirhams marocains
Prices in Moroccan dirhams

ENTRÉES
TRADITIONS MAROCAINES

Mhancha aux fruits de mer, olives vertes et légumes
Seafood Mhancha with Green Olives and Vegetables
180

Assortiment de briouattes variées
Assortment of Various Briouattes
155

Déclinaison de salades marocaines **V** ✕
Variety of Moroccan Salads
130

INFLUENCES D'OCCIDENT

Crumble de parmesan aux tomates confites au romarin,
coulis de tomates à la vanille
*Parmesan Crumble with Sun-Dried Tomatoes and Rosemary,
Vanilla Tomato Coulis*
150

Soupe froide de petits pois à la verveine ✕
Chilled Pea Soup with Verbena
150

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*
V Plats végétariens / *Vegetarian dishes* **V*** Plats végétaliens / *Vegan dishes*

INFLUENCES D'OCCIDENT
(suite)

Royale de mozzarella au basilic et crème de pesto
Basil Mozzarella Royale with Pesto Cream
175

Tartare de Saint-Jacques au citron et gelée de pommes granny smith ✕
Scallop Tartare with Lemon and Granny Smith Apple Jelly
190

DÉCOUVERTES D'ASIE

Satay de filet de bœuf mariné au curry rouge
et épices, sauce cacahuète
*Marinated Beef Tenderloin Satay with Red Curry and Spices,
Peanut Sauce*
170

Salade Thaïe de crevettes au safran des Indes, lait de coco,
coriandre fraîche et citron vert
*Thai Shrimp Salad with Turmeric, Coconut Milk,
Fresh Coriander and Lime*
165

Salade japonaise de poulet mariné et frit "Karaage",
carpaccio de tomates et sauce kimizu
*Japanese Salad with Marinated and Fried "Karaage" Chicken, Tomato Carpaccio,
Kimizu Sauce*
175

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*
/ Ces plats sont épicés / *These dishes are spicy*

PLATS
TRADITIONS MAROCAINES

Couscous de poulet aux légumes et tfaya aux raisins secs
Chicken Couscous with Vegetables and Tfaya with Raisins
230

Tagine traditionnel de filet de loup à la charmoula ✕
Traditional Tagine of Sea Bass Fillet with Charmoula
220

Tagine d'agneau aux légumes de saison ✕
Lamb Tagine with Seasonal Vegetables
295

Tagine de poulet au citron confit et olives ✕
Chicken Tagine with Preserved Lemon and Olives
200

INFLUENCES D'OCCIDENT

Filet de bœuf, julienne de légumes, gnocchis à la sauce de tomates sautées et thym frais du potager
Beef Fillet, Julienned Vegetables, Gnocchi in Sautéed Tomato Sauce, Fresh Thyme from the Garden
320

Souris d'agneau braisée, coing caramélisé, pruneaux aux amandes
Braised Lamb Shank, Caramelized Quince, Prunes with Almonds
270

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

INFLUENCES D'OCCIDENT
(suite)

Langoustines poêlées à la sauge, pomme purée aux oignons rôtis au four ✕
et au houmous
Pan-Seared Langoustines with Sage, Onion-Roasted, Houmous and Mashed Potatoes
295

Pavé de bar des côtes atlantiques rôti, velouté et tartare de courgettes, ✕
sauce vierge
Roasted Atlantic Sea Bass Fillet, Velouté and Courgette Tartare, Virgin Sauce
255

DÉCOUVERTES D'ASIE

Filet de bœuf sauté au poivre et basilic frit
Sautéed Beef Fillet with Pepper and Fried Basil
240

Kakuni de jarret de bœuf à l'orange et épices, œuf mollet
et laitue braisée aux noix
Orange and Spice Braised Beef Shank Kakuni, Soft-Boiled Egg, and Braised Lettuce with Walnuts
320

Loup de mer entier rôti au four aux saveurs Thaïes, wok de légumes aux champignons (pour 2 personnes)
Whole Sea Bass roasted in the Oven with Thai flavors, Wok-fried Vegetables with Mushrooms (for 2 people)
490

Curry de poulet aux épices et lait de coco 🌶️
Spiced Chicken Curry with Coconut Milk
195

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*
🌶️ Ces plats sont épicés / *These dishes are spicy*



LE CHEF
SALAMMBÔ
restaurant



LES DEUX TOURS
MARRAKECH PALMERAIE