

LE CHEF

SALAMMIBÔ

restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

YOSHI, *comptoir japonais*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE CHEF

SALAMMBÔ

restaurant

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

MENU EN DEUX SERVICES

Entrée & Plat ou Plat et Dessert

Two Course Menu
(Starter & Main Course or Main Course & Dessert)

530 DH / PERS.

MENU ENTROIS SERVICES

Entrée, Plat et Dessert

Three Course Menu
(Starter, Main Course & Dessert)

630 DH / PERS.

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous surprendre par la créativité et l'imagination de notre chef
(Menu en 5 services)

Be amazed by our chef, he will surprise you with his creativity and imagination
(Five Course Menu)

720 DH / PERS.

Prix en dirhams marocains
Prices in Moroccan dirhams

ENTRÉES
TRADITIONS MAROCAINES

Mhancha au poulet, légumes de saison
et safran de Taliouine

*Chicken mhancha with seasonal vegetables
and Taliwin saffron*

Assortiment de briouates

Assortment of Moroccan briouates

Sélection de salades marocaines **V** ✕
cuites et crues

Selection of Moroccan salads, cooked and raw

Mini poulpe sauté à l'ail et citron, tchakchouka de poivrons ✕
et tomates

*Sautéed baby octopus with garlic and lemon,
pepper and tomato chakchouka*

Chair de crabe marinée, cumin, gingembre ✕
et rémoulade de chou blanc et fenouil aux épices du souk

*Marinated crab meat with olive oil, cumin and ginger, cabbage
and fennel remoulade with souk spices*

Pain perdu à la chermoula, tagliatelles de légumes
et œuf poché

*Savory French toast with chermoula, vegetable tagliatelle
and poached egg*

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

INFLUENCES D'OCCIDENT

Tatin de fromage de chèvre, pommes caramélisées
et confiture d'oignon au miel de l'Atlas

*Goat cheese tatin with caramelized apples
and Atlas honey onion jam*

Mousse d'avocat au piment d'Espelette, rosace de saumon mariné ✕
aux agrumes et olives vertes

*Avocado mousse with Espelette pepper, citrus-marinated salmon rosette
and green olives*

Terrine de foie gras, réduction de chocolat à l'orange au balsamique
et mousseline de datte Mejhoul au Ras Lhnoute

*Foie gras terrine, orange and chocolate balsamic reduction, with Mejhoul date mousseline
infused with Ras el Hanout*

Calamars grillés, échalotes rôties, câpres et ricotta au tahini ✕

*Grilled calamari with roasted shallots, capers
and ricotta with tahini*

Duo de cèpe et artichaut en velouté, quenelle de crème à l'ail ✕
et brisures de truffes

*Porcini mushroom and artichoke velouté, garlic cream quenelle
and truffle shavings*

✕ 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
*Traditional chicken couscous with vegetables and tfaya
(caramelized onions and raisins)*

Tajine traditionnel de poisson à la dorade d'Agadir ✕
Traditional fish tagine with sea bream from Agadir

Tajine d'agneau aux légumes du jour ✕
Lamb tagine with seasonal vegetables

Cuisse de canard esprit tajine aux abricots secs, noix et miel
Duck leg, tagine-style with dried apricots, nuts and honey

Saint-Jacques poêlées, risotto de courgettes, inspiration tajine de poisson ✕
Pan-seared scallops with zucchini risotto, inspired by fish tagine flavors

Méchoui d'agneau, galette de pomme de terre, poireaux aux herbes,
jus au romarin
Slow-roasted lamb mechoui, potato galette, herbed leeks and rosemary jus

INFLUENCES D'OCCIDENT

Filet de bœuf rôti, asperges vertes glacées au sirop d'érable,
épinards sautés, jus au romarin
*Roasted beef fillet, maple-glazed green asparagus,
sauteed spinach and rosemary jus*

Carré d'agneau en croûte de sésame, ragoût d'ananas
et navets au miel et à l'orange
*Sesame-crusted lamb rack with pineapple and turnip stew,
honey and orange*

Magret de canard poêlé, polenta à l'orange, fruits rouges sautés à la badiane
et jus à la cannelle
*Pan-seared duck breast, orange polenta, star anise-sauteed berries
and cinnamon jus*

Pressé de lotte au citron confit, poireaux grillés, pomme fondante, ✕
beurre blanc au cumin
*Pressed monkfish with preserved lemon, grilled leeks, fondant potato
and cumin beurre blanc*

Risotto au potiron du potager rôti, gambas à l'huile d'argan ✕
et crème de parmesan
*Roasted garden pumpkin risotto, prawns drizzled
with argan oil and parmesan cream*



LE CHEF
SALAMMBÔ
restaurant



LES DEUX TOURS
MARRAKECH PALMERAIE