



LE SALON DE THÉ

— LA MAMOUNIA —

DESSERT À L'ASSIETTE



Par Pierre Hermé

LA MAMOUNIA • AVENUE BAB JDID • MARRAKECH

A KISMET MENU • LA MAMOUNIA

DESSERT À L'ASSIETTE

plated dessert

DESSERT À L'ASSIETTE • PLATED DESSERT

Chloé 190

Initiation de goûts, de textures et de températures autour du chocolat Manjari et de la framboise. Crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat et à la framboise, biscuit mousse chocolat, sorbet à la framboise, sablé Infiniment Chocolat, sauce au chocolat, framboises. Chocolate smooth cream, chocolate and raspberry mousse, chocolate mousse biscuit, raspberry sorbet, Infiniment Chocolat shortbread, chocolate sauce, raspberries

Pain perdu Amlou La Mamounia 160

Brioche caramélisée au beurre demi-sel, amlou, amandes caramélisées, miel. Caramelized brioche with salted butter, amlou, caramelized almonds, honey

Pain perdu Jardin de l'Atlas 160

Brioche parfumée à la fleur d'oranger et à l'orange caramélisée au beurre demi-sel, compote d'orange à la fleur d'oranger, chair de citron et d'orange à vif. Caramelized orange blossom and orange flavoured brioche with salted butter, orange compote with orange blossom, lemon and orange pulp

Coupe glacée plaisir sucré 180

Glace Infiniment Praliné Noisette, glace au chocolat au lait, praliné feuilleté noisette, sauce au chocolat au lait, noisettes caramélisées, crème chantilly au chocolat au lait, éclats de chocolat au lait à la fleur de sel. Infiniment Praliné Noisette ice cream, milk chocolate ice cream, hazelnut praline crisp, milk chocolate sauce, caramelized hazelnuts, milk chocolate chantilly cream, milk chocolate chips with fleur de sel

Coupe glacée Ispahan 190

Sorbet à la framboise, sorbet au litchi et à la rose, coulis de framboise, litchis et framboises, crème Chantilly et biscuit macaron. Raspberry sorbet, lychee and rose sorbet, raspberry coulis, lychees, raspberries, Chantilly cream and macaron biscuit

Millefeuille Infiniment Vanille 200

Pâte feuilletée caramélisée, crème mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar. Caramelised puff pastry, mascarpone cream with vanilla from Tahiti, Mexico and Madagascar

Millefeuille Jardin de l'Atlas 200

Pâte feuilletée caramélisée, miel onctueux, marmelade d'oranges à la fleur d'oranger, crème Chantilly Infiniment Citron, crème de mascarpone à la fleur d'oranger. Caramelized puff pastry, creamy honey, orange marmalade with orange blossom, Infiniment Citron Chantilly cream, mascarpone cream with orange blossom

Gaufre Pierre Hermé Arya 150

Gaufre Liégeoise Pistache et Fleur d'oranger. Liège style Waffle Pistachio and Orange blossom