

Les Villes Impériales du Maroc

Casablanca et Rabat reflets du Maroc moderne
Les paysages désertiques du Moyen Atlas
Les vestiges romains de Volubilis
Prs. capitale artistique du Maroc
L'atmosphère unique de Marrakech et de ses souks



Apéritif

Rouge Marroquech ou Bleu Majorette

Entrées

L'assiette Gourmande de Maknassi
(Caviar d'Aubergine – Salade Méchouia – Brimettes
Salade de Carotte à l'Ail – Salade Marocaine)

&

Pastilla au poulet et amandes
(Sorbet de Mandarine arrosé d'alcool de figues)

Plats

Couscous de Ihari
(Avec son équilibre d'agneau forcé
Epaule d'agneau forcé aux fines Herbes et Epices
Avec Légumes, Pois Chiches et Semoule de Blé

ou

Tajine Mogador
(Dorade Royale, Moules & Gambas avec ses Légumes, Olives,
Pommes de terre et Tomates et Poireaux grillés)

ou

Tajine Fassi
(Ragoût d'Agneau aux Poires caramélisées à la Cannelle
avec Carottes, Oranges et Semoule de Blé)

Desserts

Délices de Marrakechi
(Terrine d'orange avec sa mousse d'orange)

ou

Figues fraîches Mêlées aux Fraises et Coulée Framboises
Coupe de Champagne Offerte à Minuit

Apéritif

Rouge Marrakech ou Bleu Majorelle

Entrées

L'assiette Gourmande de Maknassi
*Caviar d'Aubergine – Salade Méchouia – Briwattes
– Salade de Carotte à l'Ail – Salade Marocaine*
&
Pastilla au poulet et amandes
&
Sorbet de Mandarine arrosé d'alcool de figues

Plats

Couscous de Rbati
*Avec son épaule d'agneau farcie
Epaule d'agneau farcie aux Fines Herbes et Epices
Avec Légumes, Pois Chiches et Semoule de Blé*

Ou

Tajine Mogador
*Dorade Royale, Moules & Gambas avec ses Légumes, Olives,
Pommes de terre et Tomates et Poivrons grillés*

Ou

Tajine Fassi
*Ragoût d'Agneau aux Poires caramélisées à la Cannelle
avec Carottes, Oranges et Semoule de Blé*

Desserts

Délices de Marrakchi
Terrine d'orange avec sa mousse d'amande

Ou

Figues fraîches Mielées sur Faisselle et Coulés Framboises
Coupe de Champagne Offerte à Minuit