



Votre table
d'hôte
à Marrakech



81, rue Dar El Bacha, 4000 Marrakech, Médina
Tél. : 05 24 38 64 00 / 05 24 38 62 64
restaurant@darmoha.ma

www.darmoha.ma

 www.facebook.com/darmohamarrakech

Restaurant
دار موحجر
Dar Moha

VOUS SOUHAITE
BONNE ANNÉE
2014

Et vous propose

Un moment suspendu dans le temps...
Une bulle de plaisir pour vos sens en éveil...
Un instant magique de pure merveille...

Mosaik et Farandole de Parfums
et de Saveurs du Maroc 2014
Création et réalisation par chef Moha

Mozaik et Farandole de Parfums et de Saveurs
du Maroc Création et réalisation par chef Moha

Notre menu 2014 :

Célébration de la nouvelle carte 2014

Douceur de fête

Pastilla de pigeon

Rythme de la soirée

A 20 heures

Dégustation du flacon Saint Sylvestre
Champagne et cocktail rythmé par les tkitikates
marrakchies.

A 21 heures

Délectation du « bouquet » Chef Moha Exaltée par :
Des chants arabo-Andalous du luthiste compositeur
Soufiane et un fameux violoniste.
D'un interprète musique de transe Gnaouas.
Autres surprises ...

2014

Agitation au jardin des sens
Open bar et champagne au jardin avec un mix
de fusion orientale par notre DJ.

Mozaik et Farandole de Parfums et de Saveurs
du Maroc Création et réalisation par chef Moha

Notre menu 2014 :

Célébration de la nouvelle carte 2014

Nos petites saveurs fraîches du Pays

Huitres de l'Oualidia

Carotte en jus aux amandes
et l'eau de fleur d'oranger

Purée de poivrons rouge à l'huile d'olive
et noix de cajou

Tête de pourpier aux piments d'Espelette

Tomate cerise farcie de taboulet

Zaalouk d'aubergine à la chiffonnade de Warka

Potiron à la gomme arabique et grains de sésame

Oignon à l'eau de rose et raisin sec

Nos petites saveurs tièdes du Pays

Bource de fromage de chèvre à la menthe fraîche

Roulade d'aubergine au miel d'euphorbe

Tandouri de blanc de poulet au thym

Bouchet naturelle d'araignée de mer

Coussinets de crevette grise à la menthe poivrée

Briouates d'agneau aux pruneaux

Bonbon de foie gras à l'huile d'argane
et sel de Guérande

Cigare d'oeuf de caille à l'huile de truffe

La rose noir de l'orient

Couscous de homard et poisson de roche

Le doré d'embrun

Tagine de jarret de boeuf façon Tangia

Sublime de sucré

Glace d'amande au safran de Taliouine
et orange à mer.

Vie douce

Gâteau au chocolat et champagne en l'honneur
de la nouvelle année 2014

Tarif : 2014 DHS TTC par personne
Menu, boissons y compris vins et champagne
et animation incluse.

Réservation : 05 24 38 64 00
restaurant@darmoha.ma

Pour confirmer votre réservation
un acompte de 50% vous sera demandé.