



Le restaurant
دارموحى
Dar Moha

Vous souhaitez une bonne année

2018

Et vous propose



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





Mot du chef

Un repas de réveillon est toujours une expérience savoureuse qui joint les rives de deux années. Cela peut-être mon moment enchanteur où le palais se surprend dans une dégustation qui lui rappelle que la vie est magnifique et que le temps qui passe peut être pur bonheur.







Mosaik et Farandole de Parfums
et de Saveurs du Maroc 2018
Création et réalisation par Chef Moha

Rythme de la soirée

20H : Dégustation du flacon Saint Sylvestre
Champagne et cocktail rythmé par les Tkitikates Marrakchies.

21H : Délectation du « bouquet » Chef Moha
exaltée par : Des chants et notes de Luth du compositeur Soufiane
Interprétation et poèmes du Maalem Gnaoui
Plus beaucoup d'autres surprises...

2018 : Agitation au jardin des sens
Open bar et champagne au jardin avec
un mix de fusion orientale par notre DJ





Nos petites saveurs fraîches du Pays

Huitres fraîches d'Oualidia

Soupe froide carotte et orange à l'eau de fleur de bigarade

Anneaux de concombres farcis de saumon Balik et caviar

Viande sèche de grison à la ricotta parfumé à l'huile d'Argan

Barquette d'oignon rouge à l'eau de rose et raisins secs



Salade de tomate et poivron fumés au ceviche de daurade

Purée de poivron rouge à l'huile de figue de barbarie et noix de cajou

Salade de pourpier aux piments d'Espelette

Sorbet de fruits et légumes

Quenelle de navet sauvage





Nos petites saveurs tièdes du Pays

Gambas en Djellaba

Bonbon de couscous au foie gras

Briouates au fromage de chèvre

Cigare d'aubergine aux amandes et miel d'euphorbe

Terrine de foie gras

Petite raviole de thon frais à la crème de safran

Mini serpent de légumes et crème d'épices

Cigare de chair de crabe





Douceur de fête

Fine pastilla de cailles

La rose noir de l'orient

Trio de poissons fraîcheurs à la ligne de l'Atlantique dans sa générosité

Le doré d'embrun

Souris d'agneau façon tangia et les sept baby légumes

Vie Douce

Fusion de douceurs en fête sur mesure by chefs Moha et Florian

TARIFS : **2018**

DHS TTC / PERSONNE

Menu, boissons et animation incluses

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





81, RUE DAR EL BACHA, 40000 MARRAKECH, MEDINA

TÉL : +212 (0) 5 24 38 64 00 / +212 (0) 5 24 38 62 64

RESTAURANT@DARMOHA.MA WWW.DARMOHA.MA

WWW.FACEBOOK.COM/DARMOHAMARRAKECH

