



# REVEILLON 2026

UNE NUIT D'ÉMOTION

31 DÉCEMBRE 2025  
À PARTIR DE 20H



**FESTIN DE PARFUMS  
ET DE SAVEURS DU MAROC  
SUBLIMÉ PAR CHEF MOHA**

**PROGRAMME DE LA SOIRÉE**

**20h**

**Dégustation Saint-Sylvestre**

**Élixirs et bulles**

**au tempo des Tkitikates Marrakchies**

**21h**

**Festin par Chef Moha**

**Saveurs raffinées, accompagnées du luth de  
Soufiane et du Maâlem Gnaoui, dans une  
soirée ponctuée de surprises**

**MINUIT**

**Jardin des Sens**

**Open bar et Bulles festives  
oriental beats par notre DJ**





# **SPLENDEURS TERRE ET MER DU MAROC**

## **Les 7 Essences fraîches**

**Huîtres d'Oualidia au citron caviar**

**Terrine de foie gras parfumée à l'huile d'argan**

**Barquette d'oignon rouge à l'eau de rose**

**Salade de pourpier aux piments de Beni Mellal**

**Zaalouk beldi tout simplement**

**Potimarron, gomme arabique & sésame**

**Salade de tomates et poivrons fumés**

## **Les 7 Essences tièdes**

**Araignée de mer en bouquet marin**

**Langoustine stylée djellabah**

**Briouates de jben de chèvre au murmure de thym**

**Cigare d'aubergine, amandes & miel d'euphorbe**

**Suprême de poulet tandoori à l'huile d'origan**

**Mini pastilla de caille au coulis doux de cannelle**

**Serpentin de légumes au kouzbour**





## **DUO SIGNATURE**

**Couscous de daurade de ligne  
à la bisque de homard**

**Souris d'agneau en méchoui  
et ses légumes du Haouz**

## **DESSERT MAISON**

**Glace d'amande au safran de Taliouine  
aux effluves de bigarade**

## **DÉLICE PARTAGÉ**

**Gâteau caramel bonbon et chocolat  
marié aux bulles de fête  
en l'honneur de la nouvelle année 2026**

---

**2026 DHS TTC/PERSONNE**

**(Menu, boissons et animation inclus)**

**Uniquement sur réservation  
avec un acompte de 50% requis**

**81 Rue Dar El Bacha - Marrakech Medina**

**Tél : +212 524 38 64 00**

**restaurant@darmoha.ma**

**Site web: [www.darmoha.ma](http://www.darmoha.ma)**

