

# FORMULE DÉJEUNER

PADAM PADAM

Un menu du midi différent chaque semaine, du lundi au vendredi.

## FORMULES :

Entrée – Plat – Dessert : 195 dhs

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 160 dhs

# MENU DE NOËL

PADAM PADAM

Un menu festif & raffiné, célébrant les produits marocains et l'esprit chaleureux de Noël.

24 & 25 DÉCEMBRE

950 dhs par personne

## POUR COMMENCER

Huître de Oualidia en gelée d'agrumes marocains, crème fumée

Tartelette croustillante de cèpes & truffe noire et poudre d'origan

Raviole de fruits de mer, bouillon iodé au safran & huile d'argan

Gravlax de truite de l'Atlas fumée, crème crue aux herbes marocaines & condiments d'agrumes

Homard grillé, condiment grenade & huile de carotte

## ENTRÉE

Pastilla de pigeon, foie gras & truffe

Réduction de datte & vinaigre de grenade

## PLATS

Filet de bar de ligne rôti

Émulsion au beurre noisette

Purée de panais vanillé, huile verte de persil & citron confit

## PLAT PRINCIPAL

Chapon d'Essaouira farci au foie gras & aux morilles

Jus corsé aux morilles

Pomme dauphine au beurre noisette

## DESSERT

Bûche de Noël à l'orange & épices marocaines

Crèmeux orange – fleur d'oranger, confit d'écorces,

mousse vanille, croustillant pistache

# MENU DU NOUVEL AN

PADAM PADAM

Une expérience gastronomique d'exception pour célébrer la nouvelle année dans l'élégance et le raffinement.

31 DÉCEMBRE

2500 dhs par personne

## POUR DÉBUTER

Gougère soufflée à la truffe noire, crème de tomme affinée

Tartelette croustillante de truite d'Atlas, kumquat confit & condiment safran–argan

Cromesquis fondant de cèpes & foie gras, condiment aux herbes

Raviole vapeur de homard bleu, bouillon clair de carcasse infusé aux agrumes

Maâkouda gourmande, charcuterie artisanale de canard & pâte de coing

## FOIE GRAS

Foie gras fumé au bois d'oranger

Chutney kaki–citron beldi & brioche feuilletée au cumin torréfié

## TURBOT NACRÉ

Jus de bouillabaisse safrané, artichauts barigoule revisités & huile verte d'estragon

Raviole vapeur de homard bleu, bouillon clair de carcasse infusé aux agrumes

Maâkouda gourmande, charcuterie artisanale de canard & pâte de coing

## CAILLE FARCI À LA TRUFFE NOIRE

Jus truffe X.O., carottes fanes glacées & pomme de terre

fondante au beurre noisette

## FROMAGE AFFINÉ

Fromage affiné local & condiments de courges aux épices

## GUANAJA 70% VALRHONA & TRUFFE NOIRE

Textures de chocolat grand cru, glace cacao–truffe,

croustillant intense & gel cacao–harissa confit

## MIGNARDISE

Gâteau nantais du chef



# MENU

## PADAM PADAM

### ACTE 2 - Chef Alexandre Delteil

Quel plaisir de vous accueillir chez Padam Padam.

Nous avons choisi Marrakech, l'une des plus belles villes du monde, pour y créer une maison gastronomique élégante, sincère et vivante.

Aux côtés du chef Alexandre Delteil, nous défendons une cuisine française haut de gamme, enrichie d'inspirations venues d'ailleurs.

Nous travaillons main dans la main avec des producteurs passionnés. Ici, chaque détail compte, chaque instant est pensé pour faire naître l'émotion.

Chaque assiette est une rencontre : entre terroir et modernité, entre Marrakech et le monde.

Emmanuel & Pascale

### POUR COMMENCER

#### Les incontournables

Houmous de fèves, huile de poivron fumée, crackers maison au paprika 50 MAD

Œuf mayo Padam 70 MAD

Maakouda olives & mozzarella fior di latte, piment, mayonnaise aux herbes 85 MAD

Rillettes de canard d'Essaouira, condiment potiron & pain au levain 90 MAD

Huîtres de Oualidia (6 pièces) 130 MAD

Croque Padam à la truffe fraîche, gouda au cumin, jambon de bœuf & oignons confits 160 MAD

Pâté en croûte du moment 190 MAD

Foie gras, chutney de kakis & pain feuilleté 260 MAD

#### Les nouveautés

Déclinaison de carotte, condiment clémentine, chèvre frais 95 MAD

Fried Chicken 2.0, sauce BBQ 110 MAD

Sardine, fromage frais & fenouil confit 110 MAD

Truite d'Atlas en gravlax, betteraves & hibiscus 160 MAD

Cèpes, jaune d'œuf confit, lardons de canard 185 MAD

### CÔTÉ MER

Burger d'aile de raie, sauce tartare & concombre 190 MAD

Filet de rascasse, jus de bouillabaisse réduit 230 MAD

Raviole de gambas, bisque réduite & huile d'harissa 290 MAD

Poisson rôti meunière, beurre blanc agrumes & safran 320 MAD/pers

### CÔTÉ TERRE

Filet de poulet rôti, sauce suprême à la sauge 195 MAD

Caille farcie façon cordon bleu conté, truffes et champignons, petits pois & carottes 250 MAD

Joue de bœuf confite, carottes et champignons 290 MAD

Magret de canard gras, saucisse de cuisse & jus au cassis 290 MAD

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre de Sarawak 360 MAD

Épaule d'agneau braisée, jus corsé aux épices (pour 2 personnes) 750 MAD

Côte de bœuf maturée (pour 2 personnes) 950 MAD

### VÉGÉTARIEN

Risotto de berkoukes, courge rôtie, jus végétal & émulsion fromage de brebis 170 MAD

### MENU DÉGUSTATION

En six services... à la confiance du Chef 850 MAD/pers

### GARNITURES

Frites, purée de pommes de terre, légumes sautés, riz basmati, pommes de terre rôties 50 MAD

Purée de pommes de terre truffée, frites à la truffe 90 MAD

Supplément truffe fraîche râpée 190 MAD

### FROMAGES

Assortiment de fromages de chèvre marocain 130 MAD

### DESSERTS

Cookie à l'amlou cuit à la minute, glace vanille intense 110 MAD

Autour du café & du miel 110 MAD

Kaki & grenade... comme une Melba 110 MAD

Chocolat Guanaja Valrhona 70% & harissa maison 120 MAD

Nous choisissons avec soin des produits d'agriculteurs et de producteurs locaux avec lesquels nous travaillons en direct.

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie ou intolérance en début de repas.

PADAM PADAM

