



FORMULE DÉJEUNER

PADAM WACHA

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 WACHA

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 WACHA

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

TROU NORMAND MAROCAIN

Sorbet thé à la menthe, liqueur botanique & espuma
d'orange amère

CAILLE FARCIE 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

PADAM WACHA





MENU

PADAM WADDA

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 gravelax, 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 & grenadine... 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.