

L'Orangerie

R e s t a u r a n t

Un Voyage Culinaire d'Exception

Laissez-vous transporter par un voyage gastronomique où l'élégance de la cuisine française rencontre la richesse des saveurs marocaines. Chaque plat est une invitation à explorer les terres d'Orient et d'Occident, où l'authenticité des produits locaux et l'art du savoir-faire culinaire se rencontrent.

À travers cette carte, nous célébrons le lien profond entre deux traditions gastronomiques d'exception : la cuisine marocaine, connue pour sa générosité et ses épices envoûtantes, et la cuisine française, symbole de raffinement et de perfection. Ensemble, elles offrent une expérience unique, en harmonie avec l'esprit de Sofitel, qui allie élégance, culture et créativité

La richesse des arômes, des textures et des couleurs crée une symphonie de saveurs qui ravira vos sens et enrichira votre expérience culinaire. Chaque bouchée vous raconte une histoire de passion et de savoir-faire, le tout dans un cadre empreint de beauté et de tradition.






S O F I T E L

MARRAKECH PALAIS IMPERIAL & SPA



International

Entrées / Starters

- Ravioli de betterave farcis à la ricotta, éclats de noisettes torréfiées, crème de balsamique et jeunes pousses de salade.**  160
Beetroot ravioli filled with ricotta, toasted hazelnut shards, balsamic cream, and young salad shoots.
- Salade Gourmet au parmesan, gambas, avocat, asperge, noix et vinaigrette balsamique** 160
Gourmet Salad with Parmesan, Prawns, Avocado, Asparagus, Walnuts, and Balsamic Vinaigrette
- Terrine de foie gras à la pistache, touche festive de coing et brioche dorée.** 310
Foie gras terrine with pistachio, a festive touch of quince and golden brioche.
- Parfait de crevettes royales aux cèpes, œuf moulé et toast au beurre truffé.** 280
King prawn parfait with porcini mushrooms, soft-boiled egg, and truffle butter toast.
- Soupe de homard légère, accompagnée de son cigare à la menthe fraîche et citron confit.** 250
Light lobster soup with fresh mint and preserved lemon cigar.
- Houmous de petit pois, feta émiettée et perles de grenade.**  190
Pea hummus, crumbled feta, and pomegranate pearls.
- Tian de tomates fraîches dans son jus, fine gelée et burrata fumée au basilic.**  220
Tian of fresh tomatoes in their own juice, fine jelly and smoked burrata with basil.
- Carpaccio de langoustine, éclats de pamplemousse et réduction de jus de carottes et de yaourt.** 240
Carpaccio of langoustine, grapefruit slices and carrot juice reduction with yoghurt.

Plats / Main courses


- Langouste à la plancha, risotto onctueux à la courge japonaise et à la sauge, émulsion de citronnelle.** 360
Lobster a la plancha, creamy Japanese squash and sage risotto, lemongrass emulsion.
- Bouillabaisse marseillaise aux poissons de roche, légumes croquants cuits dans leur jus, mouillettes au pistil de safran.** 250
Marseillaise bouillabaisse with rock fish, crunchy vegetables cooked in their own juice, saffron pistil toast.
- Filet de bar de ligne cuit à la plancha, accompagné d'un mijoté de poulpe et de pois chiches, de tomates fraîches, de basilic, et d'une sauce condimentée.** 320
Sea bass fillet cooked a la plancha, served with a stew of octopus and chickpeas, fresh tomatoes, basil, and a condiment sauce.
Filet of sea bass cooked a la plancha, served with a stew of chickpeas, fresh tomatoes, basil, and a condiment sauce.
- La dorade en écaille de poivron rouge cuite à basse température, accompagnée de Chakchouka et d'une réduction de jus de pois chiches.** 230
Red bell pepper flaked sea bream cooked at low temperature, served with Chakchouka and a chickpea juice reduction.
- Épaule d'agneau confite au gingembre frais, enrobée de feuilles d'algue, gâteau de pommes de terre, compotée d'oignons et de champignons.** 280
Lamb shoulder confit with fresh ginger, wrapped in seaweed leaves, potato cake, onion, and mushroom compote.
- Cœur de filet de bœuf sauté au beurre salé, accompagné d'un gratin de macaronis, et de blettes braisées.** 360
Heart of beef tenderloin sautéed in salted butter served with macaroni gratin braised Swiss chard.
- Magret de canard domaine d'Aghbalou laqué à la sauce bigarade, servi avec une polenta de maïs et une salade d'endives à l'orange.** 280
Domaine de Aghbalou duck breast lacquered with a bigarade sauce, served with corn polenta and orange endive salad.
- Suprême de poulet cuit à basse température aux aromates, accompagné de légumes printaniers au pot-au-feu et de crêpe vonnassienne de pommes de terre à l'huile de truffe.** 230
Chicken supreme cooked at low temperature with herbs, served with spring vegetables in pot-au-feu style and Vonnassienne-style potato crepe with truffle oil

Marocain / Moroccan

Entrées / Starters

- La soupe marocaine "Harira" aux dés de bœuf, lentilles et pois chiches, accompagnée de dattes Majhoul et de Chebakia. 190
Moroccan soup "Harira" with beef cubes, lentils, and chickpeas, served with Majhoul dates and Chebakia.
- Sélection de salades marocaines saveurs Médina.  180
Selection of Medina-flavored Moroccan salads.
- Croustillant pyramidal de légumes, sur un lit de fromage de chèvre et salade de mesclun.  180
Vegetable pyramid crisp on a bed of goat's cheese and mesclun salad.
- Mhancha fromage au thym et miel Vallée d'Ourika.  180
Mhancha cheese with thyme and Ourika Valley honey.
- Pastilla traditionnelle de poulet légèrement sucrée et amandes torréfiées. 220
Traditional chicken pastilla with a hint of sweetness and roasted almonds.
- Barre croustillante de Kefta et légumes en julienne. 190
Crispy Kefta bar with julienned vegetables.

Plats / Main Courses

- Tajine de poulet aux citrons confits, et olives. 220
Chicken tagine with preserved lemons and olives.
- Épaule d'agneau mijotée en tajine, poires confites au sirop et noix de pécan. 300
Braised lamb shoulder in tagine, with pears in syrup and pecans
- Tanjia de jarret de veau aux citrons confits et au safran de Taliouine, pommes-noisettes au cumin. 350
Tanjia of veal shank with preserved lemons and Taliouine saffron, cumin-flavored hazelnut potatoes.
- Tajine Tahra : petite poêlée de dorade et moules, Chakchouka et pommes de terre.  360
Tagine Tahra: small pan-fried sea bream and mussels, Chakchouka, and potatoes.
- Sélection de petits légumes cueillette du jour cuite dans un tajine berbère à l'huile d'argan. 190
A selection of vegetables is picked daily and cooked in a Berber tagine with argan oil.
- Couscous épaule d'agneau aux sept légumes, et confit d'oignon. 270
Lamb shoulder couscous with seven vegetables and onion confit.



Desserts

Mousse caramel fleur de sel crémeuse, Corne de gazelle. <i>Creamy caramel fleur de sel mousse, Corne de gazelle.</i>	160
Moucharabieh en douceur – Délice sucré aux saveurs orientales. <i>Sweet Moucharabieh – A sweet oriental delight.</i>	160
Tarte aux noisettes – Pâte sablée croustillante, crème de noisettes torréfiées et éclats caramélisés. <i>Hazelnut Tart – Crunchy shortcrust pastry, roasted hazelnut cream and caramelized chips.</i>	160
Assiette de fruits – Sélection de fruits frais de saison. <i>Fresh fruits – Selection of fresh seasonal fruits.</i>	180
Mi-cuit au chocolat – Cœur fondant au chocolat intense, servi chaud avec glace à la vanille. <i>Chocolate Mi-Cuit – A melt-in-the-mouth heart of intense chocolate, served warm with vanilla ice cream.</i>	180
Soufflé chocolat-gingembre en tarte. <i>Chocolate-ginger soufflé tart.</i>	160
Douceurs marocaines. <i>Moroccan delights.</i>	160

Notre cuisine célèbre les saveurs authentiques du terroir en privilégiant les produits locaux et de saison.
Our cuisine celebrates authentic flavors by highlighting local and seasonal ingredients.

Merci de nous informer de toute allergie ou restriction alimentaire lors de votre commande, afin que nous puissions garantir votre sécurité et votre satisfaction.
Please inform us of any allergies or dietary restrictions when placing your order, so we can ensure your safety and satisfaction.



Princes & Princesses

Entrées / Starters

- Sucette de tomate cerise à la mozzarella.**  110
Cherry tomato lollipop with mozzarella
- Pomme de terre en robe des champs et jambon fumé.** 120
Potato in its skin with smoked ham

Plats / Main courses

- Bâtonnet de poisson.** 110
Fish stick.
- Mini cheese burger.** 120
- Penne à la crème.**  110
Penne with cream sauce.
- Spaghetti bolognaise.** 120
- Garniture : Frites, purée, légumes, riz, ou semoule.**  70
Sides: French fries, mashed potatoes, vegetables, rice or semolina.

Desserts

- Choux à la crème** 90
Cream puffs
- Flan à la vanille, fraise ou chocolat** 90
Vanilla, strawberry, or chocolate flan
- Assiette de fruits découpés** 90
Sliced fruit plate

L'Orangerie

R e s t a u r a n t

