



LA MAMOUNIA

MARRAKECH

LE SALON DE THÉ DOOR PIERRE HERMÉ

Een culinaire pauze in het hart van La Mamounia

De Salon de Thé par Pierre Hermé, een magische plek die is ontstaan uit de metamorfose van 2020, is een van de meest bijzondere ruimtes van La Mamounia. Deze rustige en gastvrije ruimte bestaat uit een intiem gedeelte met zachte banken en fauteuils, dat overgaat in de sublieme helderheid van een Andalusische patio.

Le Salon de Thé door Pierre Hermé

Er heerst een sfeer van een wintertuin, met het zachte geruis van een marmeren fontein die uit de grond lijkt te komen en een enorme moderne kristallen kroonluchter ontmoet. De betoverende omgeving speelt met de contrasten van een strakke moderniteit, die van de prachtige diepblauwe stoelen ontworpen door Patrick Jouin, met de delicate traditionele ornamentale motieven van de lampen op de vloer.

Het menu van Pierre Hermé biedt op elk moment van de dag zoete en hartige lekkernijen.

s Ochtends wordt er een heerlijk ontbijt geserveerd met klassieke of speciale gebakjes, vergezeld van een warm drankje, vers fruitsap, seizoensfruit en een Ispahan-yoghurt. Voor wie tijdens de lunch wil genieten van de unieke sfeer van deze plek, biedt de Salon de Thé par Pierre Hermé lichte en verfijnde gerechten.

Kip- of vegetarische sandwiches, lobster roll, croque-monsieur, Pierre Hermé-rundvleesburger, salades in een Caesar-variant met kip of gegrilde garnalen, of met kreeft en subtiele tonen van grapefruit en verse koriander... Gevolgd door een dessert op een bord, te kiezen uit fruitige, gekarameliseerde of chocoladevarianten. Gevolgd door een dessert op een bord, te kiezen uit fruitige, gekarameliseerde of chocoladevarianten.

De afternoon tea van Pierre Hermé, die symbool staat voor de levensstijl van La Mamounia, blijft voor zijn vele liefhebbers een hoogtepunt op culinair gebied. Ook hier is de keuze enorm, met tal van verrukkelijke lekkernijen: een assortiment zoete en hartige hapjes die perfect samengaan met een champagnecoctail - mini-sandwiches met gerookte zalm, Caesar en vegetarische sandwiches, madeleines, individuele gebakjes... En natuurlijk mogen we de iconische macarons niet vergeten, te beginnen met de exclusieve creaties van Pierre Hermé voor La Mamounia, dadel en Earl Grey-thee, amlou. Dit moment nodigt ook uit om te kiezen voor de verrukkelijke Marokkaanse specialiteiten met aroma's van honing, amandelen, oranjebloesem... vergezeld van een muntthee uit de tuin: hier geproefd, geven ze de volle betekenis van een duizendjarige, zintuiglijke en verfijnde levenskunst.

Praktische informatie

Elke dag geopend:

Van 9.00 tot 20.00 uur