



LA MAMOUNIA

MARRAKECH

LE SALON DE THÉ PAR PIERRE HERMÉ

Une pause gourmande au cœur de La Mamounia

Lieu magique né de la métamorphose de 2020, le Salon de Thé par Pierre Hermé est l'un des espaces privilégiés de La Mamounia. Paisible et accueillant, il se déploie sur une partie intimiste aux moelleux canapés et fauteuils, qui se prolonge dans la sublime clarté d'un patio andalou.

Le Salon de Thé par Pierre Hermé

Une ambiance de jardin d'hiver y règne, avec le doux murmure d'une fontaine en marbre qui semble sortir du sol pour aller à la rencontre d'un immense lustre contemporain en cristal. Enchanteur, le cadre joue les contrastes d'une modernité épurée, celle des beaux sièges d'un bleu profond dessinés par Patrick Jouin, avec les délicats motifs ornementaux traditionnels des luminaires posés au sol.

À toute heure, la carte de Pierre Hermé offre ses délices sucrées et salées.

Dès le matin, un petit déjeuner tout en douceur propose de savoureuses viennoiseries classiques ou signatures, à accompagner d'une boisson chaude, d'un jus de fruits frais, de fruits de saison et d'un yaourt Ispahan. Pour qui souhaite profiter de l'ambiance unique du lieu au déjeuner, le Salon de Thé par Pierre Hermé joue la carte d'une restauration légère et raffinée.

Sandwiches poulet ou végétarien, lobster roll, croque-monsieur, burger de bœuf Pierre Hermé, salades déclinées en version César au poulet ou aux crevettes grillées, ou mariant le homard aux notes subtiles du pamplemousse et de la coriandre fraîche... Suivis d'un dessert à l'assiette à choisir en variations fruitées, caramélisées ou chocolatées. Suivis d'un dessert à l'assiette à choisir en variations fruitées, caramélisées ou chocolatées.

Emblématique de l'art de vivre de La Mamounia, l'expérience du goûter Pierre Hermé reste un sommet de gourmandise pour ses nombreux adeptes. Là encore, le choix est vaste entre de multiples propositions plus tentantes les unes que les autres : un assortiment sucré-salé que fait pétiller un cocktail au champagne - mini sandwiches au saumon fumé, César et végétariens, madeleines, pâtisseries individuelles... Sans oublier bien sûr les iconiques macarons – à commencer par les créations exclusives de Pierre Hermé pour La Mamounia, dattes et thé Earl grey, amlou. Ce moment peut également inviter à privilégier les étourdissantes spécialités marocaines aux parfums de miel, d'amandes, de fleur d'oranger... accompagnées d'un thé à la menthe du jardin : savourées ici, elles donnent toute la mesure d'un art de vivre millénaire sensoriel et raffiné.

Informations pratiques

Ouvert tous les jours:

De 9 h 00 à 20 h 00