



Comme l'a dit un jour Auguste Escoffier, "la bonne cuisine est la base du véritable bonheur". Tamimt, le mot berbère "Délice", s'inspire des traditions culinaires du sud de la France et de la Méditerranée, avec un mélange délicat d'ingrédients locaux de première qualité.

Travaillant en étroite collaboration avec l'équipe de chefs talentueux des hôtels Oberoi en Inde, Tamimt propose une sélection de plats indiens authentiques, à base d'épices et d'herbes fraîchement moulues.

Chef Jeremy Jouan, le Chef Executif de l'Oberoi de Marrakech, est à la barre. Originaire du sud de la France, sa passion pour la gastronomie française a commencé très tôt, le conduisant à la prestigieuse Ecole des Arts Culinaires de Marseille afin de poursuivre son rêve.

Avec plusieurs années d'expérience dans des restaurants étoilés au Guide Michelin et hôtels de luxe cinq étoiles comme Londres, New York, Dubaï et Hanoi, la cuisine du chef Jeremy est axée sur la simplicité, la tradition et l'innovation.

Redécouvrez des recettes intemporelles et un bouquet de saveurs inspirant à Tamimt, avec un menu soigneusement élaboré pour le plus grand des plaisirs.

## ENTREES

<b>Sélection de Caviar</b>	
Baeri 30/50 gr	825/1380
Osciètre 30/50 gr	1010/1600
<b>Huitres de Dakhla N°2 (S)</b>	195
Servi avec les condiments traditionnels	
<b>Salade de tomates anciennes (V)</b>	185
Burrata et vinaigre de framboise, gazpacho glacé	
<b>Salade de cœur de palmier (V)</b>	175
Pomme verte Granny Smith et fenouil	
<b>Noix de Saint Jacques rôties au beurre brun (N)</b>	260
Amandes et purée de choux fleur, sauce fumet de poisson	
<b>Tarte chaude fine aux oignons et poitrine de porc (P)</b>	170
Compote d'oignons, lardons et crème fraîche	
<b>Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau</b>	295
Caviar Baeri, croûtons	

## SOUPES

<b>Velouté d'asperges vertes (P)</b>	195
Œuf organique poché, Jambon Serrano	
<b>Soupe de poisson de roches</b>	220
Sauce au safran, croutons frottés à l'ail	

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Tarte chaude aux tomates anciennes façon Tatin (V)</b> Fromage de chèvre frais émietté	310
<b>Risotto aux morilles (V)</b> Truffes noires, crème d'ail doux	325
<b>Tagliatelles à la Carbonara (P)</b> Pancetta, œufs, parmesan Reggiano D.O.P.	295
<b>Fettucine aux fruits de mer</b> Loup, calamards, crevettes, asperges	340
<b>Bar de ligne d'Atlantic</b> Petit pois, cébette, sauce thym-citron	360
<b>Filets de rouget à la Plancha</b> Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, gingembre, carotte et sauce au safran	350
<b>Magret de canard fermier rôti</b> Mousseline de carotte, pomme de terre fondante et jus aux truffes noires	330
<b>Entrecôte de bœuf Charolais grillée</b> Beurre Maitre d'hôtel, frites et salade de mesclun	370

## SELECTION INDIENNE

### ENTREES

<b>Croquettes de lentilles "Tikki" (V)</b>	155
Croquettes de lentilles, épices indiennes et herbes aromatiques	
<b>Fillet de loup façon "Pollichathu"</b>	215
Loup mariné à la noix de coco, gingembre et pâte d'ail, saveurs de citron	
<b>Brochette de poulet « Murgh Tikka »</b>	175
Poulet mariné au yaourt, épices indiens et chillis	
<b>Rissoles d'agneau "Galoubi" (N)</b>	195
Rissoles d'agneau, gingembre et ail, cuites avec de la papaye verte, pâte de noix de cajou	

### PLATS PRINCIPAUX

<b>Ragoût de lentilles "Makhani" (V)</b>	145
Lentilles noires cuites dans une sauce tomate et crème	
<b>Fromage Indien «Saag Paneer » (V)</b>	250
Cuit aux pousses d'épinard et épices aromatiques	
<b>Casserole de crevettes au poivre noir de Kérala (S)</b>	260
Crevettes marinées au poivre noir, coriandre et chillis, lait de noix de coco	
<b>Poulet fermier « Murgh Tikka Makhani » (N)</b>	280
Cuit dans une sauce tomate et épices Indiennes	
<b>Agneau « Roganjosh »</b>	290
Curry d'agneau du Kashmire, sauce aux tomates, yaourt et épices Indiennes	
<b>« Dum Biryani » d'agneau</b>	300
Agneau mariné au yaourt cuit dans un riz safrané servi avec une sauce au concombre	
<b>Selection de pain "Naan" Indien</b>	30
Choix de naan nature , naan à l'ail, naan au beurre, naan au fromage, pain "roti" au four tandoor	

## DESSERTS

<b>Sphère au grand Cru Cacao</b>	140
Dattes Medjoul, biscuit au spéculos, crème glacée au chebakia	
<b>Mille-feuille au citron jaune</b>	110
Crème légère au citron, gel basilic, sorbet citron Tkhalet	
<b>Crêpes Suzette flambées</b>	150
Orange, Grand Marnier, crème glacée à la vanille	
<b>Tarte aux myrtilles et cassis (N)</b>	125
Ganache à la pistache, sorbet à la framboise et rose Magouna	
<b>Crème glacée Indienne « Malai Kulfi »</b>	100
Saveurs de cardamome et pistaches, vermicelles sucrés	
<b>Assiette de fruits frais de saison</b>	100
Sorbet au citron	
<b>Sélection de glaces et sorbets (2 boules)</b>	100
Caramel salé, citron, mangue, vanille, pistache, dattes, amlou, fraise, fruit de la passion	
<b>Sélection de fromages de la Ferme du Coquelicot (N)</b>	120
Pain aux noix et condiments	