

## Le Crystal Restaurant

Creative Cooking - New Concept Night & Day ...

# CRYSTAL

Restaurant lounge

L'une des meilleures tables de Marrakech, appréciée pour la cuisine gorgée de soleil des fameux jumeaux Jacques et Laurent Pourcel, a été repensée dans sa déco par Imaad Rahmouni. L'architecte, dans la lignée de Miguel Cancio Martins, a revue entièrement les couleurs du Crystal. Vous serez dorénavant plongés dans des nuances de couleurs avant-gardistes mis en valeur par de somptueuses étoffes venues du Moyen Orient. Une renaissance sous le nom du charme et du glamour !



Dorénavant Le Crystal, après avoir été le rendez-vous incontournable du soir, devient également celui du jour. Sa terrasse a été aménagée en jardin dans un esprit qui mêle Art Déco et époque coloniale. Un lieu idéal pour déjeuner, bercé par les clapotis de la piscine et de la musique lounge de notre Dj résident...A cette occasion, J&L Pourcel vous ont concocté une nouvelle carte, vous trouverez dans vos assiettes une variété de Salades fraîcheurs, et une cuisine nouvelle pour le plus grand plaisir de nos papilles.



C'est sans nul doute le nouveau rendez vous du midi, l'équipe du Crystal vous propose un moment gourmet aux saveurs méditerranéennes, afin de redécouvrir le plaisir de déjeuner à l'extérieur.

[Telecharger Photos](#)

**Infos : +212 524 38 84 00**



**Dihann Moore** la star américaine après une résidence d'un an à la Mamounia intègre le plateau artistique du Crystal restaurant une voix d'exception pour des moments hors du commun. Dihann Moore sera au côté du duo d'artistes Audrey et Soukaina qui vous accompagnera tout au long de votre dégustation pour des moments rares d'exceptions.

### A La Carte ...

Pizzettas... Tomates fraîches et confites, thon en caponata, copeaux de parmesan et roquette - Comme une focaccia aux courgettes et pesto - Aux oignons confits, artichauts et anchois esprit pissaladière... Terrine foie gras, artichauts en salade, pommes gaufrettes jeune pousse à l'huile de pistache - carpaccio de bar aux agrumes, râpée de légumes, tomate confite, et huile vierge - salade d'artichauts cru et cuit, en vinaigrette vierge, croustillant d'effilochée...

Gratin d'orecchiette à la tomate, brochette de bœuf et tomate confite - farfalle aux coquillages et calamar, pesto et quelques feuilles de roquette - risotto Arborio aux courgettes, copeaux de mozzarella fumée et médaillon de cigale, émulsion d'un jus de carapace...

Levée de daurade royale aux haricots cocos, jus d'une matelote, fenouil braisé à l'orange - sole à la plancha relevé d'une anchoïade, gnocchis en gratin - filet de bar rôti, cannelloni de blettes, côte de gambas aux câpres, jus court et émulsion citronnée...

La côte de bœuf au sautoir, un os à moelle, purée de pomme de terre maison légèrement aillée aux olives - le carré rôti au thym frais, girolles et abricots secs, une poêlée de gnocchis au parmesan - suprême de volaille sauté aux cèpes, raviolis liés à la crème...

Pana cotta au lait d'amande, marmelade de figue - tiramisu classic, granité au café - crème légère brûlée à la pistache, petites madeleines au miel coupe dolce lecce...

