

LEOPARD

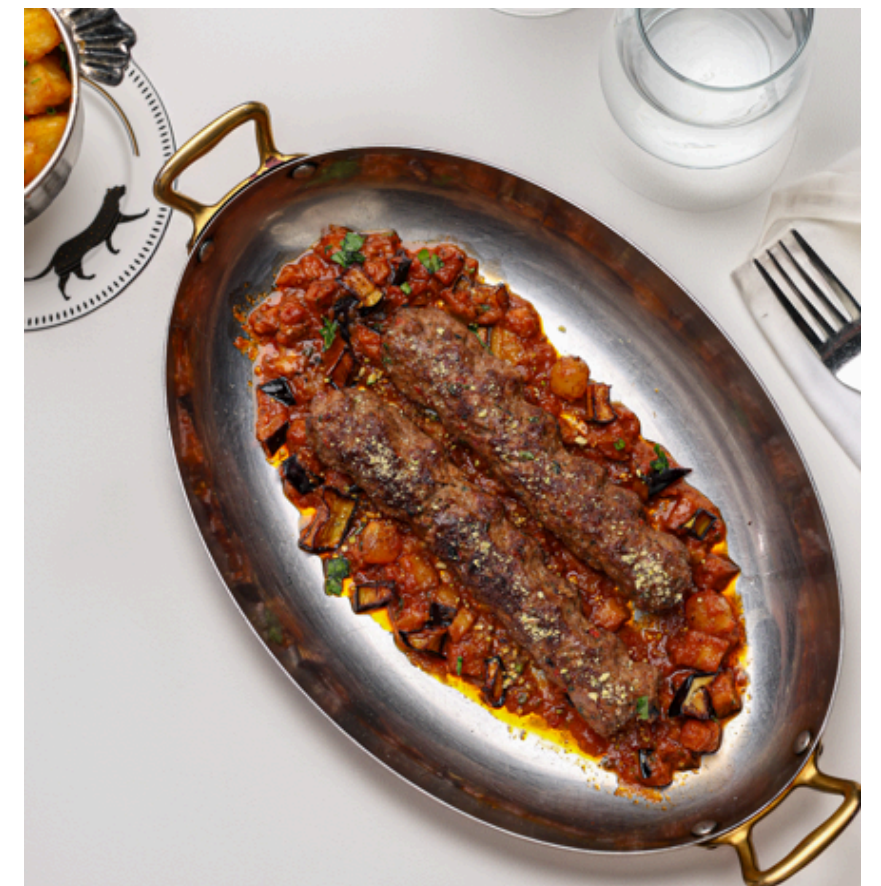
Marrakech



LE LÉOPARD, LA NOUVELLE ADRESSE SINGULIÈRE ET SOPHISTIQUÉE QUI FAIT VIBRER MARRAKECH

Au cœur de la Ville Ocre, Le Léopard s'impose comme l'une des tables les plus envoûtantes de Marrakech. Inspiré par la force et l'élégance du léopard de l'Atlas, ce restaurant d'exception bouscule les codes de la scène gastronomique locale et propose une expérience singulière, à la croisée de la haute cuisine, de l'art de recevoir et du spectacle vivant. Plus qu'un dîner, Le Léopard invite à une véritable odysée sensorielle, où le goût, le décor et l'émotion se répondent à chaque instant.

Pensé comme un lieu de vie autant que comme une table, Le Léopard se distingue par une approche culinaire généreuse et résolument contemporaine. La carte explore les grandes traditions du Levant et du bassin méditerranéen, tout en intégrant avec subtilité des créations marocaines revisitées. Pensé comme un carnet de voyage ouvert sur le monde, Le Léopard puise son inspiration de la Méditerranée à l'Orient, parcourant les cultures et les saveurs à la recherche d'expériences inoubliables.



La carte met à l'honneur l'art du mezze et des tapas, symboles universels de convivialité. Côté créations végétariennes, les feuilles de vigne farcies au risotto crémeux et relevées de sumac offrent une interprétation subtilement acidulée d'un grand classique, tandis que le houmous à l'avocat au citron confit, servi avec un pain pita chaud tout juste sorti du feu de bois, séduit par sa fraîcheur et son onctuosité. Les rouleaux de printemps aux légumes frits croustillants, accompagnés d'une sauce aigre-douce, apportent une touche croquante et légère, quand les croquettes festives à la truffe noire et au parmesan révèlent toute la gourmandise signature de la maison. Les frites maison infusées à l'arôme de truffe prolongent cette parenthèse réconfortante avec élégance.

Les inspirations marines occupent également une place de choix dans ce voyage culinaire. Les crevettes Pil-Pil, servies grésillantes dans leur poêle, exhalent les parfums d'ail, d'huile d'olive et de piment, tandis que le poulpe galicien, accompagné de pommes de terre fondantes et de paprika fumé, transporte les convives vers les rivages ensoleillés de la Méditerranée. Les calamars frits, croustillants à souhait, dialoguent avec la fraîcheur iodée des huîtres naturelles de Dakhla, proposées également en version gratinée au saumon fumé, champignons de Paris et parmesan. Le saumon fumé artisanal servi avec blinis et crème à l'aneth souligne quant à lui le soin porté aux préparations maison.

Toujours dans cet esprit d'ouverture au monde, les gyozas méditerranéens revisités au poulet confit et gingembre frais illustrent la créativité de la brigade, tout comme le "Fan croustillant", assortiment signature mêlant cigare de fruits de mer, kofta briouate, Philadelphia, truffe et poulet confit au citron — une composition qui incarne parfaitement l'ADN cosmopolite du lieu.

Les pizzettes artisanales prolongent cette exploration culinaire : version truffée au parmesan râpé, au saumon et fromage frais, ou encore au carpaccio de bœuf sublimé par une sauce aux truffes et au parmesan, elles célèbrent le goût du partage dans une interprétation contemporaine et raffinée.



En cuisine, les chefs insufflent leur expertise avec exigence et précision. Forts de plusieurs années d'expérience, ils privilégient des produits frais et majoritairement sourcés localement, notamment grâce à la ferme privée du groupe. Chaque assiette reflète cette quête d'authenticité et de qualité, où la simplicité apparente révèle une véritable maîtrise des équilibres et des textures.

À la tombée de la nuit, l'expérience prend une dimension nouvelle. La salle à l'esthétique élégante s'embrace, les lumières se tamisent, la terrasse s'illumine sous les palmiers et le dîner devient spectacle. Danseuses orientales, violonistes et DJ résidents insufflent une énergie vibrante qui rappelle l'effervescence nocturne de Marrakech, transformant chaque soirée en célébration sensorielle.

Danseuses orientales, violonistes et DJ résidents rythment la soirée, créant une ambiance immersive et vibrante, directement inspirée de l'effervescence nocturne de la place Jamaâ El Fna. Ici, la gastronomie dialogue avec la fête, et chaque soirée devient une célébration des sens.

Chic et feutré en journée, spectaculaire et magnétique une fois la nuit tombée, Le Léopard incarne une nouvelle vision de la gastronomie festive à Marrakech. Une adresse hybride, élégante et audacieuse, où locaux et voyageurs se retrouvent pour vivre un moment hors du temps. Une expérience totale, pensée pour marquer les esprits et s'imposer durablement comme l'un des lieux incontournables de la scène marrakchie.

