



LA TABLE DE LA SULTANA

## Entrées - Starters

De la Mer	Couteaux (Plancha ou provençale) Razor clams	Les Six 70 MAD	
	Oursins Sea urchins	Les Six 70 MAD	
	Huitres (fraîches ou gratinées*) selon calibre Oysters (natural or gratinated) depending on size		
	Calibre	6 huîtres 12 huîtres	
	0	160 MAD	300 MAD
	1	130 MAD	230 MAD
	2	110 MAD	200 MAD
A la Marocaine	Salades Marocaines aux Légumes du potage 🌱 Moroccan Salad with seasonal vegetables	180 MAD	
	Pastilla de poisson & fruits de mer de nos côtes Pastilla of fresh, local fish & shellfish	250 MAD	
	Calamars à La Chermoula au Gingembre frais Calamari cooked with Moroccan Spices & fresh ginger	160 MAD	
A la Française	Soupe de potirons braisés au fromage & parfum d'argan 🌱 Braised pumpkin soup with cheese & argan	160 MAD	
	Ravioles aux couteaux, mousseline d'artichauts & émulsion de coquillages Ravioli of razor clams served with artichoke purée & shell emulsion	190 MAD	
	Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel de Zerradoune Home-made duck foie gras terrine with flower of salt from Zerradoune	280 MAD	
A l'asiatique	Rouleaux de printemps aux légumes de notre potager 🌱 Vegetable spring rolls from our garden	120 MAD	
	Dim Sum (Langouste/ Araignée de Mer, Aromates & Sésames) – 4 pièces Dim Sum (Lobster/ Sea Spider, Sesame & Spices) – 4 pieces	270 MAD	

## Plats – Main Courses

Au Barbecue (Selon Arrivage)	Sole Grillée ou meunière / Dorade/ Pageot Sole, sea bream	Les 100G 50 MAD
	Loup de Mer / Turbot Sea bass, turbot	Les 100G 60 MAD
	Homard Lobster	Les 100G 80 MAD
	Langouste Crayfish	Les 100G 90 MAD
	Anti-Pasti de Légumes Grillés 🍴 Anti-Pasti of grilled vegetables	180 MAD
A la Marocaine	Poulpe cuit en tagine, aux câpres de Safi Octopus cooked in tagine with capers from Safi	260 MAD
	Bœuf du el Haouz, épices d'ici & petits pois du jardin Tagine of beef from el Haouz, local spices & peas from the Vegetables Garden	280 MAD
	La lotte de l'Atlantique cuite en Tangia Braised monkfish shank slowly in a clay pot	310 MAD
	Poulet beldi de El Jadida façon Makfoul Beldi chicken from El Jadida Makfoul mode	260 MAD
	Tagine Berbère aux légumes du potager 🍴 Berber Tagine with vegetables from our kitchen garden	240 MAD
A la Française	Filet de bœuf, pomme de terre au safran de Taliouine & sauce au poivre Beef fillet, potatoes with saffron from Taliouine & pepper sauce	310 MAD
	Marmite de langouste, nage crémeuse, calamars & fruits de mer Lobster pot, creamy sauce, squids & seafood	330 MAD
A l'Italienne	Langues d'oiseau façon risotto aux palourdes d'ici Melon seed pasta, cooked like a risotto with clams	240 MAD
	Linguine aux truffes de L'Atlas 🍴 Linguine pasta with truffles from the Atlas	260 MAD
A l'espagnol	Paëlla à la langouste & riz à la chair d'araignée & fruits de mer de l'océan Crayfish paëlla, rice with spider crab & ocean shellfish	320 MAD
	Poêlée de moules, sauce tomates rôties façon « Pil-Pil » Fresh mussels with roasted tomato sauce «Pil-Pil»	180 MAD

## Desserts - Desserts

Assiette de fromages Assortment of cheese	140 MAD
Traditionnelle Crème Brûlée à la Vanille Vanilla Crème Brulée	120 MAD
Omelette Norvégienne Flambée au Cognac et à la Liqueur d'Orange Baked Alaska, flambéed with Cognac & Orange Liquor	120 MAD
Sélection de Glaces & Sorbets Maison Home Made Sorbet & Ice Cream Selection	120 MAD
Tagine de Fruits de saison Seasonal fruit tagine	120 MAD
Tarte à l'Orange Orange tart	120 MAD