LA TABLE DE LA SULTANA

LA SULTANA MARRAKECH

MENU

Dinner 7:30 PM — 10 PM

MENU MAROCAIN

Moroccan Menu

MENU MAROCAIN

1150

ENTRÉES – STARTERS

- Salades Marocaines aux légumes de saison
  Seasonal vegetable Moroccan salads

- Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes
  Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds

PLATS – MAIN COURSES

- Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes
  Lamb Couscous with seven vegetables

- Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux citrons confits
  Tagine of free-range cockerel in preserved Lemons

DESSERTS – DESSERTS

- Dessert à votre convenance
  Choose from our sweets menu

Accord Mets & Vins Marocains / Moroccan Wine Pairing. Supplément 600 MAD par personne / Additional charge 600 MAD per person.

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

MENU SAVEURS DU MAROC

Flavors of Morocco Menu

MENU SAVEURS DU MAROC

1350

ENTRÉES – STARTERS

- Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits
  Le Jardin du Potager, Chickpea hummus with a duo of raw and cooked vegetables

Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika, Pain toasté au petit épeautre du Rif
Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley, Toasted spelt bread

PLAT – MAIN COURSE

Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crémé
Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice

DESSERT – DESSERT

Dessert à votre convenance
Choose from our sweets menu

Accord Mets & Vins Français / French Wine Pairing. Supplément 1 100 MAD par personne / Additional charge 1100 MAD per person.

- VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

TERROIR MAROCAIN

Moroccan Specialities

ENTRÉES – STARTERS

Salades Marocaines aux légumes de saison Seasonal vegetable Moroccan salads	310
Véritable Harira Marrakchia The real Harira soup	240
Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds	320
Pastilla de Lotte & Fruits de Mer de L'Atlantique, Aromates d'Ici Pastilla of Monkfish & Seafood, Local herbs	350

PLATS – MAIN COURSES

Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables	420
Couscous Végétarien aux légumes du potager Vegetarian Couscous	340
Souris d'Agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix Slow-cooked lamb shank with spices, caramelized apricots and walnuts	420
Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan du Souss Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss	500
Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux olives et citrons confits Tagine of free-range Cockerel with olives and preserved Lemons	400
Tagine de légumes et petit Epeautre du Rif Tagine of vegetables with Einkorn from the Rif	340
Épaule d'agneau façon «Méchoui», Cumin d'Alnif et sa garniture (2 personnes) Slow roasted lamb shoulder « Mechoui» style, Cumin from Alnif (2 pax)	900

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

TERROIR MAROCAIN

PLATS – MAIN COURSES · CONTINUED

Tagine de Bœuf du El Haouz, Mandarines de l'oriental confites, concassé de pistaches 400
Beef tagine from El Haouz, candied mandarins from the Oriental and crushed pistachios

Tangia Marrakchia de Joue de Bœuf en cuisson lente, parfumée au Safran de Taliouine 540
Real Tangia Marrakchia of beef Cheeks slow-cooked with Taliouine saffron

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

SAISONNALITÉ

Seasonality

ENTRÉES – STARTERS

⊡	Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits Le Jardin du Potager, Chickpea hummus with a duo of raw and cooked vegetables	280
	Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia Charred Avocado & Fresh Spider crab flesh from Oualidia	320
	Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley	350
	Ceviche de homard, Moutarde à l'ancienne, Caviar de citron et courgette infusée à la menthe Agadir lobster ceviche with wholegrain mustard, Finger lime caviar and mint-infused zucchini	560

PLATS – MAIN COURSES

	Turbot façon Meunière aux câpres de Safi et Mousseline de Céleri Turbot, "Meunière Sauce", Caper of Safi & Celery Mousseline	540
	Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crémé Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice	450
	Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail Coastal baby squid risotto with parsley and garlic emulsion	390
	Duo de Jeune Volaille Fermière & Homard de Oualidia, Seffa Medfouna aux Fruits de Mer Duo of free-range chicken & lobster from Oualidia, Seffa Medfouna with seafood	620
	Cappelletti d'agneau confit, sauce parmesan et brisures de truffe by Villa Treville Confit lamb cappelletti, parmesan sauce and truffle shavings by Villa Treville	550
⊡	Linguine fraîches aux cèpes de la forêt d'Ifrane* Fresh linguine with ceps from the Ifrane forest	340
	Poêlée de Ris de Veau du Gharb panés, Epinard & Pomme Purée, Jus de Viande à L'Orange Pan-fried sweetbreads from Gharb, Spinach & Mashed Potato, Orange Sauce	450

⊡ VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

SAISONNALITÉ

PLATS – MAIN COURSES · CONTINUED

Noix de filet de bœuf au foie gras poêlé & brisures de truffes Noires, Verts et côtes de blettes 620
Beef Tenderloin Medallion with Pan-Seared Foie Gras & Black Truffle Shavings, Swiss Chard Greens and Stems

Clin d'œil à notre collaboration avec le Chef Vincenzo Castaldo de Villa Treville, Positano / A tribute to our collaboration with the Chef Vincenzo Castaldo of Villa Treville, Positano.

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

SWEET THINGS

SWEET THINGS

La Baklawa en biscuit moelleux, Mousse légère & praliné aux Amandes, Pointe de Cannelle & Glace La Baklawa in soft biscuit, Light mousse & Almond praliné, A dash of Cinnamon & Ice Cream	200
Notre Pastilla de crème légère à la Fleur d'Oranger & Praliné d'Amandes caramélisées Our Orange Blossom light cream Pastilla & caramelized Almond Praline	200
Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	180
Crème brûlée, Infusion au Safran de Taliouine Crème brûlée & Taliouine Saffron infusion	200
Sélection de Sorbets et Glaces maison Homemade Sorbets & Ice Creams	180
Profiterole à notre Façon, Glace à l'Amlou, Streusel à la fleur de Sel & Sauce Chocolat au Cacao 70% Our interpretation of a profiterole, Amlou, Ice Cream, Streusel of Fleur de Sel and 70% Cocoa Chocolate Sauce	200
Pavlova au Caviar de Framboise de l'Ourika, Crémeux au Basilic & Chantilly au Fromage Frais Maison Ourika Valley Raspberry Caviar Pavlova, Basil Cream & Homemade white soft cheese	200
Assiette de pâtisseries marocaines Moroccan Pastries	180

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included