

*Dining*  
**A Festive  
Retreat**



*Elevate your holidays with unforgettable culinary moments*



# A Festive Retreat

Lobster ravioli, green asparagus & lobster bisque velouté

*Raviole de homard, asperges vertes & velouté de bisque de homard*

King prawn with brown butter, butternut purée & saffron tuile from Taliouine

*Crevette royale au beurre noisette, purée de butternut & tuile safranée de Taliouine*

Imperial foie gras terrine, dried fruits chutney & gingerbread

*Terrine de foie gras impérial, chutney de fruits secs et pain d'épices*

Roasted Turbot with cauliflower in three textures, coral butter

*Turbot rôti aux choux-fleurs en trois textures, beurre de corail*

Black Angus Rossini beef fillet, truffled mousseline & reduced jus

*Filet de bœuf Black Angus Rossini, mousseline à la truffe & jus réduit*

Signature Christmas log

*Bûche de Noël signature*

---

For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance  
Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance

Our menu is crafted to reflect the finest seasonal ingredients and may vary based on availability.  
Notre menu est élaboré à partir des ingrédients de saison les plus fins et peut varier selon les disponibilités.

## CHAMPAGNE

<i>N.V</i>	<i>Bollinger, Special Cuvée, Aj</i>	2000
<i>N.V</i>	<i>R de Ruinart, Brut, Reims</i>	2088
<i>N.V</i>	<i>Bollinger, Rosé, Aj</i>	2950
<i>N.V</i>	<i>R de Ruinart, Brut Rosé, Reims</i>	2988
<i>N.V</i>	<i>Ruinart, Blanc de Blancs, Reims</i>	3200
<i>2012</i>	<i>Dom Pérignon, Brut, Epernay 7</i>	7900
<i>2012</i>	<i>Dom Pérignon, Rosé, Epernay</i>	11200

## WHITE WINE

<i>2018</i>	<i>Cave-Yves Cuilleron, La Petite Côte, Condrieu Viognier</i>	1900
<i>2018</i>	<i>Simonnet-Febvre, Chablis 1 er Cru Chardonnay</i>	1998
<i>2018</i>	<i>Baron de Ladoucette, Baron de L, Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc</i>	3750

## ROSE WINE

<i>2022</i>	<i>OTT, Cœur de Grain, Château de Selle, Provence Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah</i>	1450
<i>2022</i>	<i>Minuty, 281, Provence Grenache, Cinsault, Syrah</i>	2248

## RED WINE

<i>17/19</i>	<i>Maison Bichot, Gevrey-Chambertin Pinot Noir</i>	2650
<i>2018</i>	<i>Domaine des Lises, Maxime Graillet, Cornas Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>	2698
<i>2012</i>	<i>Gazin, l'Hospitalet de Gazin, Pommerol Cabernet Franc, Merlot</i>	3500
<i>2015</i>	<i>Talbot, 4ème Grand Cru Classé, St-Julien Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	3900



MANDARIN ORIENTAL  
MARRAKECH