

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

2 990 DHS per person excluding beverages.

Special rate on Dec. 24th-25th-31st - 3 500 DHS per person
including one glass of champagne per person.

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 les plus fins de saison et peut varier selon les arrivages.