

PRIVATE CHEF

EXPERIENCES MENU



Elevate your stay with unforgettable culinary moments



PRIVATE CHEF EXPERIENCES MENU



As you peruse the pages of this menu, a thousand and one culinary delights imagined by our talented chefs will unfold before your eyes. More than a meal, each experience is thoughtfully designed around your desires, transforming the intimate setting of your villa into a refined Asian dining destination, a soulful Moroccan beldi retreat, or a convivial barbecue under the stars.

Accompanied by your private chef and a dedicated *Maître d'*, exclusively at your service, every detail is meticulously orchestrated to create moments of effortless indulgence. Whether enjoyed in the comfort of your private villa or in a secluded setting within the resort, each experience is tailored to your preferences, offering a bespoke journey where exceptional cuisine, personalised service and unforgettable memories come together in perfect harmony.

En parcourant les pages de ce menu, mille et un délices imaginés par notre équipe de chefs talentueux se dévoileront sous vos yeux. Bien plus que des repas, nous vous offrons des expériences dans le confort intime de votre villa, transformée selon vos désirs en un restaurant asiatique tendance, en un refuge marocain purement « beldi » ou en un barbecue traditionnel et convivial.

Accompagné de votre chef privé et d'un Maître d' dédié, exclusivement à votre service tout au long de l'expérience, laissez-vous séduire par un voyage culinaire sur mesure où chaque détail est méticuleusement orchestré. Dans le confort de votre villa privée ou dans un cadre enchanteur et confidentiel au sein du resort, profitez d'un moment d'exception alliant gastronomie raffinée, service personnalisé et souvenirs inoubliables.



BELDI BREAKFAST

MOROCCO'S MORNING TRADITIONS, REIMAGINED IN YOUR VILLA

A timeless celebration of Morocco's breakfast heritage. Welcomed by a dedicated maître d', guests enjoy an authentic culinary experience in the privacy of their villa, where a private chef presents a curated selection of Moroccan delicacies and regional specialties. Accompanied by the gentle melodies of a live oud player, the experience offers an elegant immersion into one of the country's most cherished traditions.

Une célébration intemporelle du patrimoine du petit-déjeuner marocain. Accueillis par un maître d'hôtel dédié, les hôtes savourent une expérience culinaire authentique dans l'intimité de leur villa, où un chef privé présente une sélection raffinée de spécialités marocaines et régionales. Accompagnée des douces mélodies d'un joueur de oud en direct, cette expérience offre une immersion élégante dans l'une des traditions les plus emblématiques du Royaume.

White soup with barley semolina, thyme and olive oil 🌾🍴
Soupe blanche, semoule d'orge, thym et huile d'olive

Selection of marinated olives
Sélection d'olives marinées

Orange salad with cinnamon and orange blossom 🍊🍴
Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger

Selection of Moroccan pancakes: M'semen, Baghrir, Harcha, Rezat al quadri 🌾🍴🥞
Honey, amlou, argan oil, olive oil, Jben (fresh cheese)
Sélection de crêpes marocaines, M'semen, Baghrir, Harcha, Rezat al quadri
Miel, amlou, huile d'argan, huile d'olive, Jben (fromage frais)

Selection of Moroccan pastries 🌾🍴🥞
Sélection de pâtisseries marocaines

Traditional dry beef and egg tajine 🍴
Tajine d'œuf au Khlii

Coffee, mint tea, seasonal fruit juice ☕
Café, thé à la menthe, jus de fruits de saison

🌾 Gluten 🥛 Dairy 🐚 Seafood 🥚 Egg 🥜 Nuts 🍴 Vegan

800 MAD PER ADULT
400 MAD PER CHILD

FROM 5 TO 11 YEARS OLD

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



Entertainment : Traditional soloist
Animation : Soliste traditionnel

EMBERS OF THE ATLAS

FLAME-GRILLED FLAVOURS ROOTED IN MOROCCAN HERITAGE

Tender meats and fish, marinated with Moroccan spices and grilled over an open flame, take centre stage in this convivial dining experience. Gather around a beautifully set table with Moroccan kemia, wine and flavourful starters, while your dedicated chef prepares each dish before you. Enhanced by a traditional mini charcoal chewaya, bespoke tablescape and live traditional music, the evening unfolds in a warm and refined atmosphere.

Viandes tendres et poissons délicatement marinés aux épices marocaines et grillés à la braise sont à l'honneur de cette expérience conviviale. Réunis autour d'une table élégamment dressée de kemia marocaines, de vins et d'entrées savoureuses, les convives découvrent les créations préparées par leur chef dédié. Sublimée par une mini chewaya traditionnelle au charbon, une mise en scène de table sur mesure et une animation musicale traditionnelle en direct, la soirée se déroule dans une atmosphère chaleureuse et raffinée.

Selection of hot & cold Moroccan kemias

Sélection de Kemia marocaines chaudes & froides

Tomatoes and cucumber salad 🍅

Salade de tomates et concombre

Carrot chermoula 🍷

Carotte à la chermoula

Taktouka 🍷

Zaalouk cigar 🍷

Cigare de zaalouk

Pumpkin maasla 🍷

Courge maasla

From the Grill / Grillades

From the sea / De la mer

Prawns, langouste, sea bass 🦞

Crevettes, langouste, bar

From the land / De la terre

Lamb cutlets, beef merguez, chicken thighs

Côtelettes d'agneau, merguez de bœuf, cuisses de poulet

Served with / Servi avec

Amazigh Tajine 🍷

Tajine amazigh

Vegetarian couscous 🌾

Couscous végétarien

Dessert selection / Sélection de desserts

Fruits, sorbet and pastries 🍷🍰

Fruits, sorbet et pâtisseries

Moroccan style mint tea

Thé à la menthe marocain

🌾 Gluten 🥛 Dairy 🦞 Seafood 🥚 Egg 🥜 Nuts 🌱 Vegan

2400 MAD PER ADULT

1200 MAD PER CHILD

FROM 5 TO 11 YEARS OLD

For your reservation, please call « in villa dining » 24h in advance

Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 24h à l'avance

Entertainment : Traditional soloist

Animation : Soliste traditionnel



Gluten
 Dairy
 Seafood
 Egg
 Nuts
 Vegan

2400 MAD PER ADULT

1200 MAD PER CHILD

FROM 5 TO 11 YEARS OLD

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

TASTE OF TRADITION

A CULINARY VOYAGE ACROSS THE REGIONS OF MOROCCO

An authentically Moroccan gathering celebrating the flavours and culinary traditions of the Kingdom. A table generously filled with traditional tagines showcases recipes inspired by Morocco's rich gastronomic heritage, from Tangier to Marrakech and the Atlas Mountains. Prepared by your private chef and elevated by the discreet presence of a dedicated maître d', the experience is enriched by traditional live music, celebrating the warmth, authenticity and convivial spirit of Moroccan cuisine.

Un véritable moment de partage marocain invitant à un voyage à travers les saveurs et traditions culinaires du Royaume. Une table généreusement garnie de tajines traditionnels met à l'honneur des recettes inspirées du riche patrimoine gastronomique marocain, de Tanger à Marrakech en passant par les montagnes de l'Atlas. Préparée par votre chef privé et sublimée par la présence discrète d'un maître d'hôtel dédié, l'expérience est enrichie par une animation musicale traditionnelle en direct, célébrant la chaleur, l'authenticité et la convivialité de la cuisine marocaine.

Moroccan Kemia / Kemia Marocaine

Tomatoes and cucumber salad / Salade de tomates et concombre

Carrot chermoula / Carotte à la chermoula

Taktouka

Zaalouk cigar / Cigare de zaalouk

Pumpkin maasla / Courge maasla

Briouate

Seafood pastilla / Pastilla de fruits de mer

Mince lamb meat, cumin and coriander / Viande d'agneau hachée, cumin et coriandre

Fresh cheese, honey, truffle / Fromage frais, miel, truffe

Main courses / Plats Principaux

Kefta tagine / Tajine de kefta

Lamb couscous, tfaya: caramelised onion, raisin, chickpeas

Couscous agneau, tfaya: oignon caramélisé, raisins secs, pois chiches

Belboula: organic chicken, barley couscous and seven Atlas mountain vegetables

Poulet fermier, couscous d'orge et légumes des montagnes de l'Atlas

Or / Ou

Vegetarian couscous: Atlas mountain vegetables, Iben beldi Couscous aux légumes des montagnes de l'Atlas, Iben beldi

Desserts

Amlou mousseline, almond praline, argan

Mousseline d'amlou, praliné aux amandes, argan

Pomegranate panna cotta, Raib beldi texture

Panna cotta à la grenade, texture Raib beldi

Gazelle horns / Cornes de gazelle

Jawhara crispy pear, quince, hazelnut praline pastilla

Pastilla croustillante poire-jawhara, coing, praliné de noisette

Entertainment : Traditional soloist

Animation : Soliste traditionnel



MOONLIT ESCAPE IN OUR ANDALUSIAN GARDEN

A ROMANTIC CANDLELIT DINNER BENEATH THE RESORT'S OLDEST OLIVE TREE

A sunset dinner for two in our Andalusian garden, where a century-old olive tree sets a romantic and intimate atmosphere. A bespoke menu by our culinary team, designed for sharing and savoured at your own pace.

Un dîner au coucher du soleil pour deux dans notre jardin andalou, où un olivier centenaire crée une atmosphère romantique et intime. Un menu sur mesure imaginé par notre équipe culinaire, pensé pour le partage et savouré à votre rythme.

Supreme dim sum platter 8pc / Plateau de dim-sum suprême 8pc

Steamed squid, chicken & prawns siu mai with goji berry 🍤🌿
Siu mai de calamar poulet & crevettes vapeur aux baies de goji

Steamed scallop, prawns & king crab dumpling 🍤🌿
Ravioli vapeur de Saint-Jacques, crevettes & crabe royal

Steamed hargao: tiger prawns, asparagus 🍤🌿
Hargao vapeur: crevettes tigrées, asperges

Crystal dumpling: zucchini, shimeji 🍤🌿
Crystal dumpling: courgettes, shimeji

Supreme beef salad, grapefruit, pine nut & shallots 🍤🌿
Salade de bœuf croustillant, pamplemousse, pignons de pin & échalotes

Choose two main courses / Choisissez deux plats principaux

Wok fried scallop, asparagus, button mushroom, black fungus, spring onion truffle sauce
Saint-Jacques sautées au wok, asperges, champignons de Paris, champignons noirs, sauce à la truffe & oignons nouveaux

Grilled Chilean sea bass, vegetables, honey glaze 🍤🍯🌿
Loup de mer grillé, légumes, glaçage au miel

Josper-grilled Wagyu tenderloin, marmite sauce 🍤🌿
Filet de Wagyu grillé au Josper, sauce marmite

Roasted Peking duck breast, black & shiitake mushrooms, truffle jus 🍤🌿
Magret de canard laqué rôti, champignons noirs & shiitake, jus à la truffe

Sides / Accompagnements

Black truffle edamame egg fried rice, shimeji, crispy black rice
Riz sauté aux œufs, edamame et truffe noire, shimeji, riz noir croustillant

Wok-fried rice noodles with tiger prawns 🍤
Nouilles de riz au wok aux crevettes tigrées

Dessert

Spiky lemon 🍋
White chocolate mousse, lemon, creamy yuzu, calamansi sauce
Mousse au chocolat blanc, citron, yuzu crémeux, sauce calamansi

🌿 Gluten 🥛 Dairy 🍤 Seafood 🥚 Egg 🌰 Nuts 🌱 Vegan

2100 MAD PER ADULT
1050 MAD PER CHILD

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



MOROCCAN COOKING CLASS

IN OUR VEGETABLE GARDEN

A HANDS-ON JOURNEY INTO AUTHENTIC MOROCCAN CUISINE

More than a cooking lesson, this experience offers a cultural immersion into Moroccan gastronomy within the tranquil setting of our vegetable garden. Guided by your private chef, guests discover the traditions and flavours of the country through a hands-on culinary experience, including the preparation of an authentic Moroccan tagine and traditional batbout bread baked in a clay oven. A celebration of the convivial spirit at the heart of Moroccan cuisine.

Bien plus qu'un cours de cuisine, cette expérience propose une immersion au cœur de la gastronomie marocaine dans le cadre paisible de notre potager. Guidés par votre chef privé, les convives découvrent les traditions et saveurs du pays à travers une expérience culinaire participative, incluant notamment la préparation d'un authentique tajine marocain et du traditionnel pain batbout cuit dans un four en terre cuite. Une invitation à célébrer l'esprit de partage au cœur de la cuisine marocaine.

Traditional Moroccan bread cooked in traditional clay oven 🍞
Pain traditionnel marocain cuisiné dans le four traditionnel en argile traditionnelle

Moroccan Kemia / Kemia marocaine

Eggplant Zaalouk & Taktouka 🍆
Aubergines façon Zaalouk & Taktouka

Tajines & Tangia cooked traditionally / Tajines & Tangia cuisinés traditionnellement

Chicken, olives and preserved lemon Tajine or Beef Tangia
Tajine de poulet, olives et citron confit ou Tangia de bœuf

Vegetarian option : Berber vegetable Tajine
Option végétarienne : Tajine berbère aux légumes

Skewers / Brochettes

Seafood skewers or Lamb kefta 🍤
Brochettes de fruits de mer ou Kfta d'agneau

Desserts

Creamy orange blossom pastilla with grilled almonds 🍪🍯🌰
Pastilla à la crème de fleur d'oranger et amandes grillées

Selection of Moroccan pastries 🍪🍯🌰
Sélection de pâtisseries marocaines

Traditional Moroccan mint tea
Thé à la menthe traditionnel marocain

🌾 Gluten 🥛 Dairy 🐚 Seafood 🥚 Egg 🥜 Nuts 🌱 Vegan

1900 MAD PER ADULT
975 MAD PER CHILD
FROM 5 TO 11 YEARS OLD

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



HONEY MASTERCLASS IN OUR VEGETABLE GARDEN

FROM HIVE TO TABLE, AN EXPLORATION OF MONO-FLORAL HONEYS

Discover the world of bees with our Honey Masterclass, led by Honey Sommelier Khalid Samata. This family-friendly experience lets you explore the resort's hives in a beekeeping suit while learning about honey production and bees' role in nature. Finish with a honey-infused menu in our organic garden, where each dish is paired with a unique mono-floral honey for a delicious, sustainable culinary adventure.

Découvrez l'univers des abeilles avec notre Masterclass dédiée au miel, animée par le sommelier Khalid Samata. Cette expérience vous permet d'explorer les ruches du resort en tenue d'apiculteur, tout en découvrant la production de miel et le rôle clé des abeilles. La dégustation d'un menu mettant à l'honneur différents miels monofloraux, servi dans notre jardin bio, clôturera cette aventure gourmande et durable.

Warm goat cheese salad with heather honey 🍯🌿

Roasted nuts, figs, mix of young shoots

Salade de chèvre chaud au miel de bruyère

Noix torréfiées, figues, mélange de jeunes pousses

Eggplant with chestnut honey 🍯🌿

Roasted eggplant, crispy pita bread, lemon yogurt, garden vegetables

Aubergine au miel de châtaignier

Aubergine rôtie, pain pita croustillant, yaourt citronné, légumes du potager

Roasted chicken fillet with carob honey 🍯🌿

Old-fashioned mustard, squash gratin, pan-fried green beans

Filet de volaille rôti au miel de caroubier

Moutarde à l'ancienne, gratin de courge, poêlée de haricots verts

Cheese Platter / Plateau de fromage

Manchego cheese & lavender honey 🍯🌿

Manchego & miel de lavande

Refined Comté & chestnut honey 🍯🌿

Comté affiné & miel de châtaignier

Goat cheese & heather honey 🍯🌿

Chèvre & miel de bruyère

Auvergne blue cheese & buckwheat honey 🍯🌿

Bleu d'Auvergne & miel de sarrasin

Fine apple and buckwheat honey tart 🍯🌿🍏

Crispy puff pastry, cinnamon

Tarte fine aux pommes et miel de sarrasin

Pâte feuilletée croustillante, cannelle

🌿 Gluten 🥛 Dairy 🐚 Seafood 🥚 Egg 🥜 Nuts 🌱 Vegan

1400 MAD PER PERSON

Suitable for ages five and above.

Conçue pour les familles, dès cinq ans.

For your reservation, please call « in villa dining » 48h in advance

Pour toute réservation, veuillez appeler "in villa dining" 48h à l'avance







MANDARIN ORIENTAL
MARRAKECH