

IN-VILLA
FINE DINING



IN-VILLA FINE DINING

CHRISTMAS EVE – 24 DECEMBER

NEW YEAR'S EVE – 31 DECEMBER

Chef Abdeladime Orchi wishes you a festive season and a new year ahead full of delightful culinary discoveries and unforgettable personalised experiences.

This menu's design pays tribute to Cloud Dancer, the 2026 Pantone Color of the Year. As Pantone's official hospitality partner, Mandarin Oriental brings this lofty, calming shade to life across select properties, including here in Marrakech, where it guides our festive aesthetic.

FESTIVE MENU | MENU DES FÊTES

APÉRITIF / APERITIF

One bottle of Champagne Veuve Clicquot per couple
Une bouteille de Champagne Veuve Clicquot par couple

Langoustines in a Mosaic of Green

Asparagus and black seaweed, citrus vinaigrette, marine seaweed caviar

Langoustines en mosaïque d'asperges vertes et d'algues noires

Vinaigrette d'agrumes, caviar d'algues marines

Imperial Foie Gras Terrine

Fig chutney and homemade gingerbread

Terrine de foie gras impérial

Chutney de figues et pain d'épices maison

Mushroom Soup

Périgord black truffle and bread crouton

Soupe de champignons

Truffe noire de Périgord et croûtons de pain

Roasted Line-Caught Sea Bass

Caramelised cauliflower purée, beurre blanc and green oil

Bar de ligne rôti, purée de chou-fleur caramélisé

Beurre blanc et huile verte

Angus Beef Fillet

Morels, truffle potato mousseline, thyme veal jus

Filet de bœuf d'Angus et morilles

Mousseline de pomme de terre à la truffe, jus de veau au thym

Signature Christmas Log

Açaí, cherry, pistachio

Bûchette de Noël Signature

Açaí, cerise, pistache

SET MENU - MENU DÉGUSTATION

MAD 3,400 / PERSON

(G) GLUTEN (D) DAIRY (S) SEAFOOD (E) EGG (N) NUTS (V) VEGAN

