

Menu

38€ par personne

Entrée, au choix,

Chiche barak, pâtes libanaises frites, farcies de bœuf, pignon de pin, épices, servies dans un velouté de chou-fleur et poireaux ...

Le traditionnel Labneh, fromage maison à pâte fraîche, assaisonné au zaatar, à l'huile d'olive fruitée intense des Pouilles, et olives grecques Kalamata.

Plat, au choix

Kafta Bissanyé, haché de noix d'entrecôte Black Angus, d'oignons et persil, aux épices, tomates, poivrons, oignons confits, biscuit tomate et coriandre, houmous, crème d'ail, jus de bœuf aux légumes...

Samké, filet de Loup de mer de Méditerranée, Fatayer (chausson aux épinards, pignons de pin et citron), sommité de brocoli et chou-fleur, tomates cerises rôties, caviar d'aubergine, jus aux herbes fraîches...

Ravioles de Blettes au zaatar et sumac, citrouille, pignons de pin, champignon, servi dans un bouillon de légumes version minestrone, crème de parmesan au citron ...

Dessert, au choix

Baklawa de Roula aux amandes et noix de cajous, crème de praliné...

Atayef bil achta, crêpes libanaise à l'achta (crème de lait cuite), croquant aux amandes, fraises, raisins, sirop à l'eau de rose et fleur d'oranger...

Origines : Bœuf (Uruguay), Loup de mer (Turquie)