NOUVEL AN 2023 "à la libanaise"

Dimanche 31 Décembre 2023

110 Euro hors boisson Menu festive préparer par nos chefs pour célébrer l'occasion Live DJ set et plein d'autres surprises

MENU

AVANT DE COMMENCER

Pain chaud maison, olives marinées maison et labneh au citron noir

CARPACCIO DE BAR

Sumac et huile d'olive micro pousse.

TABBOULE FRIKEH

Blé vert fumé, betterave crapaudine, navets, persil haché, menthe, cébettes, jus de grenade, huile d'olive, citron.

FOIE GRAS

Pain maison et chutney d'agrumes.

KEBBIT POTIRON

Kébbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié au zaatar (thym, sumac).

HOMMOS PORTOBELLO

Hommos bi tahiné, champignons, oignons caramélisées au jus de grenade.

POULET AU SUMAC

Poulet effiloché, sumac, ignons, crème d'ail.

CUISSE DE GRENOUILLE

Au zaatar (thym, sumac et parmesan).

SYADIEH DE POISSON

Filet de cabillaud cuit à basse température, oignons caramélisés, riz au carvi.

BROCHETTES DE BOEUF ANGUS

2 brochettes de boeuf angus, oignons grillées, frites maison, légumes grillés parfumés au zaatar rôtis au four.

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Sfouf Potiron, Baklawas extra frais, Glaces et Sorbets, Muhalabié.