

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Les saveurs libanaises du Prince de Galles



Jusqu'au 30 septembre, les saveurs libanaises du Prince de Galles se dégustent dans le cadre enchanteur du Patio. Stéphanie Le Quellec reçoit Hussein Hadid tout l'été pour un quatre mains teinté d'exotisme.



### Entre Paris et Beyrouth

Ni tout libanais, ni tout français : le menu propose des plats libanais revisités par Stéphanie Le Quellec. Les bases libanaises sont signées Hussein Hadid, chef star du Liban. Formé en occident, entre l'Angleterre et les Etats-Unis, Hussein Hadid signe depuis 20 ans, une cuisine généreuse dans son restaurant situé au cœur de Beyrouth. Magicien des saveurs de son pays natal, il sublime comme personne cette cuisine si savoureuse. Et c'est tout naturellement que la généreuse Stéphanie Le Quellec, vient apporter sa touche gastronomique française à cette cuisine ensoleillée.

Entre Dorade « Nayah », tartare de bœuf angus, taouk de volailles fermières et filet de bar rôti tabbouleh, les convives du Prince de Galles sont ainsi transportés dans une expérience gustative fraîchement épicée alliée

[Visualiser l'article](#)

à la Parisian Touch. On conclue son dîner par un cocktail franco libanais, mariant, sur le même principe, les belles saveurs de ces deux pays pour un voyage complet en terre exotique.

### **Entrées et Plats**

Dorade « Nayeh » marinée à cru rafraîchie de grenade , sauce tahine

Tartare de bœuf angus « comme à Beyrouth » / marinade truffée

Tarte fine de tomates aux épices, flocons de chèvre

Houmous, labneh, moutabal, entre Paris et Beyrouth

Fatouch de légumes de saison, parfum d'orange confite

Soupe glaçée d'aubergine à la flamme, haloumi grillé, sorbet menthe coriandre

Carré d'agneau rôti au zaatar, aubergine grillée

Taouk de volaille fermière doca

Cabillaud Sayadieh, risotto crémeux

Gambas rôties au raz el hanout, fatteb de pois chiches

Filet de bar rôti tabbouleh d'herbes fraîches

Légumes « Zeit » farcis

### **Desserts**

Fraîcheur d'agrumes, fines tuiles croustillantes, Crème de lait (Ashta)

Baba au parfum d'anis ( Arak ), Crème chantilly et framboises fraîches

Pêches blanches doucement confites, Glace à la rose comme un Loukoum, sablé breton au sésame blanc.

Barbe à papa Libanaise, Sur un croquant à la pistache, crème à la fleur d'oranger.

Melon et Pastèque à cru, Sirop à la menthe fraîche.

### **Cocktails**

Noir Velours

*Vodka, Liqueur de Café, Café Cold Brew, Cardamome Noir*

Mina

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

*Gin à la Rose, Cordial Aloe Vera, Teinture aux Baies de Timur*

Levantine

*Liqueur de Fleur d'Oranger, Citron Jaune, Blanc d'œuf, Chartreuse Verte*

Jaffa

*Sirop à L'huile Essentielle d'Orange Bio, Bitters, Soda (sans alcool).*

### **Les saveurs libanaises du Prince de Galles**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.