



BLOG

NEWS ET TENDANCES

## LE PRINCE DE GALLES SE MET À L'HEURE LIBANAISE POUR L'ÉTÉ

PAR MATHILDE BOURGE LE 21 MAI, 2018



L'été sera libanais au **Prince de Galles**. Du 7 juin au 30 septembre, l'hôtel de l'Avenue George V proposera à ses clients un menu à 4 mains signé **Stéphanie Le Quellec** et **Hussein Hadid**, servi au restaurant *Les Heures*.

L'idée d'une telle collaboration est née au mois de mars, lorsque le chef libanais, lors d'un séjour à Paris, "s'est rendu sur les traces de son père qui avait ses habitudes au **Prince de Galles**", explique un communiqué. Suite à cette jolie rencontre, le chef **Stéphanie Le Quellec** a proposé à **Hussein Hadid**, chef connu et reconnu au Liban, de revenir cet été pour imaginer plusieurs plats libanais twistés par la *french touch* de la chef étoilée.



Au menu :

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 glacée 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, fatteh de pois chiches  
Filet de bar roti 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 a cru, Sirop à la menthe fraîche

Cocktails  
Fragrance – Patchouli, Bergamote et Clementine  
Levantini – Safran, Sake et Poivre de Tanzanie  
Aldrin - Fleur d'oranger, Citron et Chartreuse Lemon Sherbet (sans alcool)

Où ? **Prince de Galles**, 33 avenue George V, 75008 Paris

**Suivez aussi FineDiningLovers sur Facebook !**