



## Le Patio du Prince de Galles vous fait voyager au Liban



Du 7 juin au 30 septembre 2018, Le Prince de Galles et le chef Stéphanie Le Quellec se mettent à l'heure libanaise en recevant le chef libanais Hussein Hadid. A cette occasion, proposeront une carte aux couleurs du pays du Cèdre servie au restaurant Les Heures dans le magnifique Patio.

Le Patio du Prince de Galles se met à **l'heure libanaise du 7 juin au 30 septembre 2018.**

En effet, le chef Stéphanie Le Quellec a eu l'occasion de rencontrer au mois de mars le chef libanais Hussein Hadid et ils ont décidé de tous les deux, nous concocter une **carte à 4 mains pour nous faire voyager au pays du Cèdre.**

Il faut dire que la chef du Prince de Galles est toujours dans l'envie de créer de nouvelles choses et qu'avec cette rencontre, ils ont pu élaborer des **plats libanais revisités et twistés** pour pouvoir être à la carte du restaurant du patio : Les Heures.



Si le chef Hussein Hadid était plutôt au départ destiné à réussir dans les affaires, comme le reste de sa famille, sa mamie lui a donné tôt le goût de la cuisine.

C'est pourquoi après avoir fait des études en business et économie, il décide de finalement se consacrer à sa passion.

Angleterre, Etats-Unis, il fait ses classes dans de grandes maisons puis rentre chez lui, à Beryrouth, où il monte son restaurant devenu un incontournable de la capitale.

**Avec Stéphanie Le Quellec, ils ont su mettre leur savoir-faire et talents en commun** , pour vous proposer une carte, véritable promesse de voyage !



www.sortiraparis.com  
Pays : France  
Dynamisme : 19



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)



*Fatouch de légumes de saison, parfum d'orange confite*

#### **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, fatteb de pois chiches  
Filet de bar roti tabbouleh d'herbes fraîches Légumes « Zeit » farcis  
\*\*\*

#### **Desserts**

