



8 Expérience abbatiale

Abbaye de Royaumont. Asnières-sur-Oise (95) (01 30 55 59 70, royaumont.com).

Fondée en 1228, plus grande abbaye cistercienne d'Île-de-France, c'est un bijou d'architecture, doublé d'un gîte

et d'une table locavore, ouverts au public. Une nouveauté : le parcours numérique pour s'immerger dans l'histoire des lieux. L'été, ne manquez pas les visites guidées dans les parcs et réservez déjà la date du 25 août pour assister aux premiers spectacles de musique et de danse du Festival de Royaumont. Entrée : 10 €. 289 € l'expérience Royaumont à deux (apéritif, dîner et nuit avec petit déjeuner). **Abbey experience.** Île-de-France's largest Cistercian abbey dates to 1228, is an architectural gem with a restaurant featuring local produce and a new digital excursion into its history. Guided tours of the parks and the Festival Royaumont's music and dance performances (from August 25) round out the summer. Admission: €10. Aperitifs, dinner, overnight stay, breakfast for two: €289.



À la mode libanaise

Le Patio du restaurant Les Heures du Prince de Galles. 55, avenue George-V, Paris 8^e (01 55 25 77 77, bar-les-heures.fr).

Cet été, Les Heures, le restaurant de l'hôtel Prince de Galles, s'offre le luxe d'un menu à mi-chemin entre Paris et Beyrouth. Aux manettes : la chef française Stéphanie Le Quellec et le chef libanais Hussein Hadid. Entre le carré d'agneau rôti au zaatar (36 €), la salade de légumes fatouche au parfum d'orange confite, le houmous et la glace à la rose comme un loukoum, les assiettes voyagent et les saveurs explosent.

Lebanese style. This summer, French chef Stéphanie Le Quellec and Lebanese chef Hussein Hadid craft a cuisine midway between Paris and Beirut at Les Heures restaurant Hôtel Prince de Galles, featuring cross-cultural dishes with an explosion of flavors: zaatar-roasted lamb (€36), fatouche vegetable salad with candied orange, hummus, and loukoum-inspired rose ice cream.

© AGUSTINE POURREY / PHOTOBOY - FINOT / BUREAU

