

SOIRÉE CARITATIVE

COCKTAIL & DINER 4 MAINS

COCKTAIL

Chef Akhara Chay

Mouillette dorée de volaille truffée
Blinis de tartare de thon au Ponzu Yuzu

Chef Youssef Akiki

Tartelette moutabbal de citrouille parfumée à la sauge
Cornet de labneh et zaatar aux pistaches

DINER

Amuse bouche - Akhara Chay

Brocolis en légèreté au Dashi, caviar Oscière bio Français,
poudre de crevette

Entrée - Chef Youssef Akiki

Tartare kebbeh Nayeh, glace à L'Arak

Plat - Chef Akhara Chay

Filet de Saint Pierre au Sumac, grillé au Hibachi Japonais,
crémeux de riz basmati acidulé et safrané,
bisque au lait de coco-citronnelle-galanga

Plat - Chef Youssef Akiki

Selle d'Agneau des Alpilles en croûte de Kadaif,
Mouhamra et freekeh rôti

Dessert - Chef Pâtissier Frédéric Benvenuti

Feuille à feuille de pate philo croustillant,
crémeux pistache, miel, sorbet yaourt

Mignardises by la Vague



LA VAGUE DE SAINT PAUL
HOTEL RESTAURANT

ya
Youssef Akiki



MON LIBAN D'AZUR®



AU JARDIN DE LA VAGUE
RESTAURANT