

närenj

orange amère

Menu de découverte à partager

43€ / par personne

+24€ Avec accord mets & vins (3 verres)

« Servi pour l'ensemble de la table »

Laissez le chef vous surprendre

Menu dégustation – La rose 32€

« Servi pour l'ensemble de la table »

1- Soupe froide (petit pois, herbes aromatiques)

2- Duo d'entrées: Mutabal caviar d'aubergine fumé + Salade Fatouche

3- Plat au choix

- o **Le Bœuf: Kubeh Labanieh** plat typique autour du yaourt cuit, croquette de bœuf farcie, sauce yaourt, confit de bœuf.
- o **L'agneau : YABRAK** feuilles de vignes farcies ail citron, Agneau de (la ferme Agneau Charmant) cuit à basse température (supplément 3€)
- o **Végétarien** Plat de Damas, **Horra bi Isbaou** ragout de lentilles, oignons, mélasse de grenade, tamarin, coriandre (VEGN)

4- Le Dessert au choix:

- o Crème de riz - pistaches grillées, pétales de rose de Damas. (VEG)
- o La glace de Damas à la farine d'orchidée (supplément 2€) (VEG)

La carte

Entrées

- Labneh et Zataar (VEG) 7€
- Houmus de betterave (VEG) 7€
- Salade du chef (salade) (VEGN) 7€
- Mama Ghanouj Yaourt fermenté, blé cru, betterave, noix 7€
- Houmus de lentille corail 7€
- Muhamara Houmus de poivrons, noix (VEGN) 8€
- Houmus & croustillant de bœuf 9€
- Mutabal Caviar d'aubergines fumé au bois (VEG) 9€

Plats

- L'agneau : Yabrak feuilles de vignes farcies ail citron, Agneau de sélection cuite à basse température. **24€**
- Le Bœuf Kubah Labanieh plat typique autour du yaourt cuit, croquettes farcis yaourt, bœuf de sélection mijoté, courgette. **21€**
- Plat végétarien *selon la disponibilité* **17€**

Dessert signature / Pistache grillée (VEG)

- Crème de riz, pétales de rose de Damas séchées 7€
- La glace de Damas à la farine d'orchidée 8€

VEG = Végétarien | VEGN = Végan
Origine de la viande: France

La liste des allergènes est disponible sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de votre allergie avant de commander

Nous n'acceptons pas les tickets restaurant ni les chèques bancaires