AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS

AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS

Pays central de l'histoire de « Mare Nostrum », le Liban raconte
la plus belle histoire culinaire de cette partie de la Méditerranée.

Entre rivages ensoleillés et chaînes de montagnes, le Liban est à la croisée des chemins
entre Orient et Occident, entre culture latine et influences orientales.

Ainsi Sébastien Vauxion, et Guillaume Duchemin, apposent leur marque et le « style K2 Collections »
à une carte cosignée avec Alan Geaam, Chef emblématique de la cuisine libanaise.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Origine des viandes ovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France
Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens

MENU AÏNATA

150€

Olivier Man'ouché

Brioche feuilletée au Zaatar

LES MEZZÉS FROIDS

Cornet de Houmous à la Truffe noire

Pita soufflée au labneh, olives de Kalamata, pistaches, râpée de poutargue

Langoustine mi-cuite, feuille de vigne, kumquats

LES MEZZÉS CHAUDS

Kebbeh d'agneau, crème de cèpes et café

Black falafel à l'anguille fumée

Poulpe laqué à la mélasse de grenade, betteraves et sésame noir

LES DESSERTS

Eau de coing onctueuse aux pétales de rose

Glace Achta, compote de raisin, feuillet miel au thym

Parfait glacé au café-cardamome, pignons de pin et grenade au miel

MENU AÏNATA

195€

Olivier Man'ouché & Brioche au Zaatar

LES MEZZÉS FROIDS

Cornet de Houmous à la Truffe noire

Langoustine mi-cuite, feuille de vigne, kumquats

LES MEZZÉS CHAUDS

Kebbeh d'agneau, crème de cèpes et café

Black falafel à l'anguille fumée

LES PLATS

Suprême de volaille fermière parfumé aux épices soujouk, pommes de terre façon batata hara, champignons des bois

Rouget, boulgour au citron confit et épinard, beurre safrané

LES DESSERTS

Eau de coing onctueuse aux pétales de rose

Glace Achta, compote de raisin, feuillet miel au thym

Parfait glacé au café-cardamome, pignon et grenade au miel

Katayef frit, peau d'orange confite

Quenelle de mousse au chocolat, abricot moelleux au Zaatar, sésame caramélisé

AÏNATA

RESTAURANT LIBANAIS

Lebanon plays a key part in the history of the Mediterranean, and its culinary traditions are among the most captivating in this part of the world.

Featuring both sun-drenched coastlines and rugged mountains, Lebanon is a crossroads linking East and West, a fusion of European culture and Middle Eastern influences.

Sébastien Vauxion and Guillaume Duchemin add their own stamp – and K2 Collections' signature style to a menu designed in collaboration with legendary Lebanese chef Alan Geeam.

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.
Information regarding allergens are available on request.
Origins of meat : France
Net prices, Tax and Service included

MENU AÏNATA

150€

Man'ouché olive tree

Puff pastry brioche and Zaatar

COLD MEZZE

Black truffle Houmous

Puffed pita and smoked Labneh, Kalamata olive, pistachio, bottarga

Semi-Cooked Langoustin, vine leafs, kumquats

HOT MEZZE

Lamb Kebbeh, mushroom and coffee cream

Black falafel scented with smoked eel

Glazed Octopus with pomegranate molasses, beets and black sesame

THE DESSERTS

Creamy quince water with rose petals

Achta Ice-Cream, grape compote, honey and thyme leaflets

Frozen Parfait flavoured with coffee-cardamome, pine nuts and honey pomegranates

MENU AÏNATA

195€

Man'ouché olive tree

Puff pastry brioche and Zaatar

COLD MEZZE

Black truffle Houmous cone

Semi-Cooked Langoustin, vine leafs, kumquats

HOT MEZZE

Lamb Kebbeh, mushroom and coffee cream

Black falafel scented with smoked eel

MAIN DISHES

Free-range poultry suprême scented with soujouk, batta hara potatoes, wild mushrooms

Red mullet, bulgur with candied lemon and spinach, saffron butter

THE DESSERTS

Creamy quince water with rose petals

Achta Ice-Cream, grape compote, honey and thyme leaflets

Frozen Parfait glacé flavoured with coffee-cardamome, pine nuts and honey pomegranates

Fried katayef, candied orange peel

Chocolate mousse quenelle, soft apricot with Zaatar, caramelized sesame