

Entrées

Artichauts en fleur « alla giudia », salsa verte	13
Gaspacho de pois chiches, copeaux de boutargue	13
Gefilte fish au lait de coco en feuille de bananier	14
Pastrami de thon, quenelle d'avocat	15
Tartare de saumon à la boukha, salade d'herbes	16
Foie gras frais juste poêlé, mangue et Silan	19

Plats

Salade de poulet fumé façon Caesar, croûtons de pita	18
Poulet confit aux abricots, riz croustillant à la persane	23
Magret de canard à la haroset, polenta crémeuse	24
Noix de veau au citron confit, gâteau de fèves aux artichauts	27
Tournedos sauce au Shiraz, pommes rattes rôties	28
Charlotte d'agneau aux aubergines et pistou	29
Bar flambé à l'arak, compotée de fenouil	24
Rougets rôtis, émulsion à la tapenade et écrasée de vitelottes	28

Desserts

Mi-cuit au chocolat corsé, sauce Merlot, tuile cacao	10
Sabayon glacé à la pistache, compote de fraises au Gewurztraminer	
Tartelette sablée « limonana »	
Mille-feuille de rose des sables, crème au thé à la menthe	
Gelée de pastèque aux éclats de chocolat	
Crème légère au chocolat, espresso en granité, riz soufflé caramélisé	

Et une suggestion de vin...

Chablis « la Chablisienne » ou Chardonnay Yarden
Sancerre blanc ou Chardonnay Odem Bio
Gewurztraminer Yarden ou Riesling Ramim
Château Domeyne 2002 ou Syrah Yarden 2005
Chardonnay C Catsel ou Pouilly Fumé
Sauternes ou Pinot Gris C. Koenig

Demoiselle de Haut-Peyrat 2003 ou Sangiovese Gamla 2006
Galil Shiraz 2007 ou La Patache d'Aux 2002
Château Haut-Breton Larigaudière 2003 ou Meritage 2007
Barbera Galil Mountain ou château Peyrat Fourthon 2003
Sarget de Gruaud Larose 2003 ou Petit Castel 2006
Château Rollan de By ou Sde Boker Tishbi 2004
Chablis « la Chablisienne » ou Chardonnay C Castel
Chardonnay Odem Bio Yarden ou Sancerre blanc

...un dessert à lui tout seul, un verre de Yarden Heightswine
Muscat sec Tishbi
Monbazillac Château Les Noilettes
Muscat Yarden
Sauternes les Remparts de Bastor
Moscato d'Asti Golan
Muscat sec Tishbi