

**CHEF INVITÉ - YOHAI RUBIN
L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE
MÉDITERRANÉENNE À PARTAGER**

POUR DÉBUTER

Ceviche de vivaneau en salade israélienne
de tomate, concombre, radis et citron

(Cocktail KOB concombre et menthe)

À PARTAGER

Salade de topinambur et cerises sèches
Iranienne avec vinaigrette à l'ancienne

Légumes de saison rôtis à la perfection
au four à bois servis avec trempettes Tahini,
yogourt Sumac et Zhug

Pilaf de blé vert concassé fumé cuit avec bouillon
d'agneau et servi avec noix et herbes

T-bone d'agneau mariné et parfaitement grillé
au herbes et épices du moyen orient

(Barco Reale di Carmignano, DOC, Capezzana, Toscane)

DESSERT

Basbousa, un gâteau de semoule dans un sirop
de fleur d'oranger et amandes rôties

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves

**INVITED CHEF - YOHAİ RUBIN
A GASTRONOMICAL MEDITERRANEAN
SHARING EXPERIENCE**

TO START

Israeli salad ceviche with tomato, cucumber,
radish and lemon

(Cocktail KOB cucumber & mint)

TO SHARE

Sunchoke and dry cherry salad with celery
and old fashioned mustard vinaigrette

Seasonal Vegetables charred to perfection in a
wood fire oven and served with Tahini, Sumac
yogurt and Zhug

Smoked cracked green wheat pilaf
cooked with Lamb stock and served with
nuts and herbs

Perfectly grilled Lamb T bones, marinated in herbs
and middleeastern spices

(Barco Reale di Carmignano, DOC, Capezzana, Toscane)

DESSERT

Basbousa, a fluffy middleeastern semolina cake,
drenched in orange blossom syrup and almonds

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves