

# *Le Méditerranéen Séfarade*

by Chef Ilana Sadka

*Carpaccio de daurade royale, émulsion d'agrumes d'Israël, grenades fraîches et micro-herbes de la Méditerranée.*

*Bar sauvage sur un lit de houmous velouté et artichauts confits à l'huile d'olive.*

*Sorbet aux figues fraîches, filet de miel de dattes et croquant de pistaches.*

## *Accords Mets et Vins (Sélection Kosher)*

### **Pour l'Entrée**

Covenant Israel, Blue C Viognier Un blanc d'exception de la Vallée de la Déshéritée. Ses notes de fleurs blanches et de pêche complètent parfaitement l'acidité des agrumes et la finesse de la daurade.

### **Pour le Plat de Résistance**

Domaine du Castel, "C" Blanc du Castel Un Chardonnay élevé en fûts de chêne français, provenant des collines de Judée. Sa texture onctueuse et son équilibre beurré soulignent magnifiquement le houmous velouté et le bar sauvage.

### **Pour le Dessert**

Yarden, Muscat de Ha'Golan Un vin de dessert aromatique aux notes de jasmin et de fruits exotiques, dont la douceur naturelle sublime la figue et le miel de dattes sans masquer le croquant de la pistache.

*"La fraîcheur de Barcelone alliée à la tradition séculaire séfarade."*