

Menu Saint Valentin

(Menu Imposé)

Ce menu comprend:

Entree+ Plat Principal+Dessert et Boisson

60€ (Par person)

Entrée

KASHK BADEMJAN

Concassé d'aubergine au lait caillé et oignon frite.
Eggplant concassé with curdled milk and fried onion.

SOUPE JOU

soupe à l'orge, carottes, crème et persil.
Barley soup with carrots, cream, and parsley.

DOLMEH

Feuilles de vigne en pot, oignons, ail, riz, persil, coriandre.
Grape leaves in a pot, onions, garlic, rice, parsley, and coriander.

Plat

BAKHTIARI

Brochette de morceaux d'agneau et poulet mariné.
Skewer Pieces of lamb and marinated chicken.

GHEIMEH NESAR

(spécialité maison)

D'émincé de bœuf avec Riz basmati aux pistaches, amandes, écorces d'orange et Épine-vinette.
Sliced beef with basmati rice with pistachios, almonds, orange peel and barberry.

FESSENJAN

Mijoté de la cuisse de Canard aux noix et jus de grenade d'Iran, accompagné de riz au safran.
Stewed duck leg with walnuts and pomegranate juice from Iran, accompanied by saffron rice.

Dessert

Le Roulé

la génoise légère enroulée autour d'une crème gourmande.
A light génoise sponge rolled around a rich cream.

FERENI

Crème au lait à l'iranienne aux pistaches et la cannelle.
Iranian milk cream with pistachios and cinnamon.

Boisson

Coup de Champagne

Ce menu est disponible le vendredi soir du 14/02/2026