



## LE GIBIER S'INVITE À LA TABLE D'OMAR DHIAB\* POUR UN MENU D'EXCEPTION

Dès le 14 octobre, la saison de la chasse s'invite dans le restaurant gastronomique du chef étoilé Omar Diab. Pour ce menu d'exception, le chef fait le pari osé d'accompagner les viandes de condiments herbacés et de sauces exclusivement végétales - véritable fil rouge de sa cuisine - afin d'obtenir le juste équilibre entre puissance carnée et délicatesse botanique.

Le chef étoilé Omar Dhiab (Paris 1) sublime le gibier dans son restaurant étoilé avec une **partition en 5 étapes**. La balade en forêt s'ouvre avec **une grouse d'Écosse marinée aux baies de genièvre et flambée au whisky**, accompagnée de **ravioles d'abattis de canard colvert**, d'une **quenelle de poule faisane** et d'un onctueux **velouté de châtaignes**. Le **cerf de Sologne** se marie harmonieusement à **l'anguille fumée et à l'iode des algues** de Jean-Marie Pedron (Le Croisic).

**La tourte**, grand classique de la cuisine française, accueille en son cœur, **un mariage de poule faisane et de palombe**, en couches successives relevées d'un **condiment herbacé** apportant fraîcheur et relief.



Pièce maîtresse de ce menu, le **canard Colvert est servi rôti, nappé d'une sauce généreuse et acidulée à la betterave**. Enfin, le **lièvre de Beauce**, clôt élégamment la partition salée. Présenté en deux services, il est proposé à la royale mais **la traditionnelle sauce liée au sang laisse place à une version végétale à la corète potagère** (herbe originaire d'Afrique du Nord servant à la Mloukhiya), dont la couleur vert profond rappelle les codes de ce plat de tradition. En hommage aux origines égyptiennes du chef, elle apporte une dimension végétale et parfumée à ce plat emblématique que l'on croyait connaître par cœur.

Enfin, pour clôturer le repas, la balade champêtre s'achève avec **un dessert autour des pommes anciennes, pochées au vin jaune** pour sa gourmandise accordée à la saveur acidulée du fruit.

**RESTAURANT OMAR DHIAB\***

23 RUE HÉROLD

75001 PARIS

01 42 33 52 47

Menu gibier du 14 octobre au 5 décembre 2025

5 services - 160 €

Servi au déjeuner & au dîner

A réserver 48h à l'avance sur le site [www.omardhiab.com](http://www.omardhiab.com)