



LA PASTILLA REINE DE L'HIVER !

Daina Saveli, propriétaire du Louis XVI, rechauffe l'hiver d'une Pastilla préparée maison en collaboration avec la cheffe Sonia Benaouda.

"La pastilla est pour moi, comme le couscous, un plat qui fédère et raconte des histoires. Des histoires de parfums et de familles. Chaque étape de la recette est un véritable rituel, un écho aux saveurs du maghreb .

L'association du fondant et du croquant, du sucré et du salé en font un plat à part. Au Louis XVI, nous avons une vraie joie à travailler les plats familiaux. Chaque saison à son plat ! " raconte Daina Saveli, propriétaire du Louis XVI.



A l'image de la carte entièrement faite Maison, la pastilla du Louis XVI est nourrie de transmission et de savoir faire.

Les jours de Pastilla au Louis XVI, il y a comme une odeur de fête en cuisine. Au piano, les étapes sont scrupuleusement respectées... Les amandes sont pilées à la main, revenues délicatement sur un lit de beurre, les feuilles de brick se font légères et la volaille est cuite à feu doux, safran et canelle en signent les principales saveurs, le reste est un secret...

La Pastilla est à déguster sur place les vendredis et samedis

commander :
en click & collect : lelouis16-paris.fr
en livraison avec Epicery.com

À la table du Louis XVI tous les vendredis et samedis
déjeuners et diners :

Part de Pastilla : 25 euros
Portion pour 3/4 personnes : 55 euros
Pastilla entière : 80 euros

[lien we transfer vers les visuels presse](#)



CREDIT PHOT : © Les Cuisiniers de France 2021/#smj

La Pastilla est préparée tous les vendredis et samedis.

A déguster sur place, à emporter, ou livrée à domicile avec [epicery.com](https://www.epicery.com).

[Comment commander sur l'E-boutique du Louis XVI](#)