



SELLA

OUVERTURE DE SELLA À SAINT BARTHELEMY

Julia et Nicolas Le Saout ouvrent
Sella sur l'île de Saint-Barthélemy
en collaboration avec Assaf
Granit, Tomer Lanzmann, Dan
Yosha et Uri Navon

اسيلا



De l'hébreu Sella, qui signifie « rocher », l'établissement créé en collaboration avec JLM Group est un clin d'œil au décor naturel de l'île et à la pierre de Jérusalem. Dans une atmosphère épurée aux couleurs chaudes, Sella promet une expérience festive, éclectique et en perpétuel mouvement, qui rassemble les hommes et les cultures.

À la carte, on retrouve tout l'univers d'Assaf Granit qui offre une cuisine israélienne ouverte sur le monde et les influences méditerranéennes mêlant des méthodes de cuisson modernes et anciennes, Du Shishe Baraq au Fattoush en passant par la très fameuse polenta Machneyuda, la carte de Sella offre le meilleur de la cuisine d'Assaf Granit travaillée avec des produits exclusivement locaux. Une cuisine contemporaine et créative inspirée des origines du Chef, orientée vers le partage.

Côté drinks, le bar de Sella dévoile une carte de cocktails signatures. On y retrouve notamment le « Made in Israël » à base de gin, arak, citron vert, concombre et coriandre ou le « Za'atar Daiquiri », rhum blanc infusé au za'atar, citron vert et bitter de cèleri.

« Je suis très heureux d'ouvrir cette première adresse pour moi à Saint Barthélémy et de proposer sur cette île magnifique ma cuisine israélienne de cœur ».

Assaf Granit

