

Paris, le 23 octobre 2025

La sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2026 vient d'être dévoilée

- 56 restaurants composent cette quatrième édition
- 11 nouveaux adresses font leur entrée à la sélection totale, dont trois nouveaux établissements Bib Gourmand et huit nouveaux restaurants sélectionnés.

Michelin est heureux de dévoiler le quatrième palmarès du Guide MICHELIN Abu Dhabi qui met en lumière l'évolution de la scène culinaire locale. Cette nouvelle sélection illustre la sophistication et la diversité qui caractérisent, année après année, l'offre culinaire de la ville. 11 nouveautés intègrent la liste des établissements récompensés, parmi lesquels 3 Bib Gourmand attribués à des adresses proposant une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. Les 3 établissements une Étoile MICHELIN conservent leur distinction.

« Le Guide MICHELIN Abu Dhabi 2026 reflète l'évolution constante de la scène culinaire de la ville, qui gagne en maturité et en diversité. Abu Dhabi n'est plus seulement une capitale politique et culturelle, c'est désormais une destination gastronomique à part entière. Sa richesse culinaire, allant des élégantes tables italiennes aux saveurs khaliji, en passant par d'autres concepts fusion innovants, séduit tous les gourmets. L'arrivée de nouveaux Bib Gourmand et la confirmation des 3 Étoiles MICHELIN témoignent de l'engagement des chefs locaux pour l'excellence, la créativité. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Les 3 restaurants une Étoile MICHELIN conservent leur distinction

Erth, Hakkasan et Talea by Antonio Guida prouvent qu'ils maîtrisent leur art à la perfection, illustrant ainsi leur constance, leur dévouement sans faille et leur créativité toujours renouvelée.

Trois nouveaux Bib Gourmand intègrent ce nouveau millésime

Depuis 1997, le Bib Gourmand met à l'honneur les établissements proposant les expériences avec le « meilleur rapport qualité-prix ».

C'est au cœur de l'île de Yas, niché dans un centre commercial que **Bua Thai Café** offre aux amateurs de cuisine thaïlandaise de délicieuses spécialités dans un cadre confortable et coloré. Au menu : des plats traditionnels et simples, mais

particulièrement savoureux comme le hagao vapeur, le superbe poulet au curry vert et l'incontournable mango sticky rice. Les convives peuvent s'installer en salle ou en terrasse quand il fait plus frais. Mieux vaut réserver, surtout le week-end, car l'adresse est prisée.

3Fils Abu Dhabi est le petit frère du célèbre restaurant du même nom établi à Dubaï. Installée dans la marina d'Al Bateen, cette nouvelle adresse qui s'étend sur trois étages est l'endroit idéal pour savourer de délicieux plats japonais contemporains. Entre modernité et sobriété, la décoration crée un environnement relaxant. Les membres de la brigade servent des plats contemporains comme du poulet et des crevettes braisés, ainsi que des sashimis préparés devant les convives. En dessert, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été conquise par le « Take Me To The Moon », un vrai régal pour les amateurs de chocolat.

C'est chez **Goldfish**, au cœur de l'impressionnant Marina Mall, qu'Akmal Anuar enchante ses clients grâce à sa cuisine japonaise consistants contemporaine, comme il le fait déjà dans son restaurant de Dubaï. Le chef propose ici un menu varié et percutant composé d'une sélection de sushis, de brochettes, mais aussi de plats plus généreux comme des ramens, des sandwichs au bœuf Wagyu ou encore des nouilles épicées.

Huit nouveaux établissements intègrent la sélection principale

Cipriani Dolci, situé au rez-de-chaussée du Marina Mall, allie élégance et une touche locale. Ouvert du matin au soir, c'est une adresse idéale pour petit déjeuner, brunch ou déjeuner, avec une carte variée incluant plat du jour et pizzas. Côté dessert, gourmets et gourmands pourront savourer gâteaux, pâtisseries et glaces maison dans une ambiance sophistiquée mais chaleureuse.

Antonia est un adorable restaurant italien. Installé en bord de mer, à Mamsha Al Saadiyat, il surplombe les eaux azur du golfe Persique. Son cadre rappelle les pizzerias américaines traditionnelles, tandis que le menu met en avant des spécialités italiennes comme les carpaccios et les pâtes. La pizza au levain de 50 ans, signature de la maison, est incontournable, et le tiramisù, dessert favori, conclut parfaitement le repas dans une ambiance décontractée.

Installé dans le Galleria Mall, sur île d'Al Maryah, **Novikov Abu Dhabi** est l'antenne locale de la célèbre franchise internationale. Parfaitement agencée, la vaste salle à manger accueille une grande cuisine ouverte avec, sur le comptoir, de nombreux ingrédients de saison. Le chef met à l'honneur la cuisine méditerranéenne à travers des plats comme des pâtes fraîches qui sont confectionnées chaque jour, des poissons préparés avec soin, des gaspachos rafraîchissants, ainsi qu'une appétissante tarte aux fruits rouges. Si la formule du midi est très intéressante, les clients trouveront également leur bonheur dans les

suggestions à la carte. Enfin, ce qui fait l'exclusivité de cette adresse, c'est la présence d'un pianiste, qui emplit la salle d'une douce mélodie.

Dirigé par la cheffe bahreïnienne Roaya Saleh, **Villa Mamas** se démarque en proposant une élégante cuisine d'inspiration khaliji. C'est un décor pensé comme un jardin d'hiver que la cheffe met à l'honneur les saveurs et les plats phares de la région, à l'image du machbous au poulet et du houmous agrémenté de cubes d'agneau, le tout servi dans un cadre chaleureux et raffiné.

Taparelle est un restaurant coloré, au design soigné, situé dans le centre d'art, d'activités culturelles et d'événements communautaires de Manarat Saadiyat. La terrasse offre un cadre des plus appréciables pour profiter d'un repas décontracté, et les brunchs servis le samedi sont très appréciés. Le menu marie habilement cuisines française et italienne, avec des plats comme les Saint-Jacques à la grenobloise, le ragù de queue de bœuf et le bar cuit à la braise.

Pincode by Kunal Kapur invite les convives à découvrir la manière dont le célèbre chef Kunal Kapur réinterprète la street food indienne haut de gamme. Situé dans le Galleria Mall, le restaurant affiche une déco sobre et soignée, dans des tons sépia et noir & blanc. La salle à manger, structurée en espaces semi-cloisonnés, crée une ambiance intimiste. En cuisine comme en salle, le souci du détail est bien présent.

Chez **Strawfire by Ross Shonhan**, premier restaurant du chef australien Ross Shonhan à Abu Dhabi, les flammes qui émanent de la cuisine ouverte dansent au rythme de la musique jouée par le DJ. Le concept du menu s'articule autour du Warayaki, une technique consistant à cuire les aliments grâce à un feu de paille qui leur donne un arôme unique. Que ce soit en terrasse ou à l'intérieur, les convives peuvent déguster les plats signatures comme le toast de crevette, le bar chilien avec son glaçage miso ou les spaghettis Mentaiko. Cette expérience est sublimée par des cocktails originaux et une belle gamme de sakés, ainsi que par le travail de l'équipe qui s'attache, à travers ses attentions, à rendre chaque soirée mémorable.

Installé en bord de mer, **Sand & Koal** propose une expérience gastronomique d'exception avec une vue imprenable sur le palais présidentiel et le magnifique golfe Persique. Au menu, on trouve ainsi de belles pièces de viande, mais aussi un terre-mer intitulé « Reef and Beef » ou encore de généreux plateaux de fruits de mer à partager. Côté sucré, le restaurant dispose d'une carte des desserts pleine de promesses, avec notamment sa mousse au chocolat fumée ou encore sa succulente tarte aux figues.

Chacun de ces restaurants rend la scène culinaire d'Abu Dhabi un peu plus unique, et contribue à asseoir la réputation de la ville en tant que destination gastronomique d'exception.

Prix spéciaux MICHELIN

En décernant ses Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN met en lumière les différents métiers qui font vivre le secteur de la restauration, et distingue les professionnels les plus talentueux.

Strawfire by Ross Shonhan a remporté le **Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels**. Il s'agit de la première adresse du chef Ross Shonhan à Abu Dhabi et une chose est sûre : l'énergie et la flamme qui animent son intimiste bar à cocktails sont palpables. Maria Luz Garcia et Mahesh Dhami proposent ici de grands classiques de la mixologie, mais aussi des créations qui s'accordent à merveille avec les plats préparés par le chef. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a par ailleurs été sensible au service attentif, qui transforme chaque soirée en moment privilégié.

Le **Prix MICHELIN du Jeune Chef** est attribué à **Villa Toscana**, installé à l'hôtel St. Regis Abu Dhabi. Outre les spaghetti alle vongole, l'escalope milanaise et l'excellent tiramisu servis ici, les inspectrices et inspecteurs ont apprécié l'amour et le soin qui sont apportés à ces spécialités toscanes. Par ailleurs, l'expertise de l'équipe et le charme rustique du restaurant créent une ambiance authentique et dépaysante, complétée par une carte des vins parfaitement pensée.

Ray's Grill reçoit quant à lui le **Prix MICHELIN du Service** pour le travail chaleureux, attentif et enthousiaste de son personnel. Situé au 63^e étage du Conrad Etihad Towers Hotel, ce restaurant peut compter sur une équipe compétente en offrant aux clients une expérience fluide, avec des viandes parfaitement cuites et une vue imprenable... de quoi passer un bon moment empreint d'attention.

Le **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année** revient à **3Fils** Abu Dhabi, qui a placé la barre très haut dans la ville depuis son ouverture en juillet dernier. Nos inspecteurs ont été profondément impressionnés par le restaurant installé dans un bâtiment de trois étages sur la marina d'Al Bateen et par ses plats japonais modernes. Sœur de l'établissement original à Dubaï, cette adresse bien plus vaste offre une ambiance détendue et agréable à travers son service, son atmosphère et sa cuisine.

Nos partenaires pour 2026

experience
abu dhabi

**À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

 @Michelin

**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**