



Semaine 24 /24  
Chef : Bastien Castagne  
Sous-chef : Paul-Hugo Henry  
Commis : Salima Ech Cherif  
Plongeur : Cissé Khalidou

**Hallot moelleuse, beurre aux agrumes** 4

**Menu Festin à l'aveugle** 55  
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)

#### VIANDE

**Cote de cochon**, purée de carotte, blettes, jus réduit, condiment olive taggiashe 30  
**Carpaccio de bœuf**, harissa à l'amande, panko, herbes 28  
**Shamburak de joue de bœuf**, jeunes pousses, sauce Amba à l'abricot 45\*

#### ABBATS / OISEAUX

**Cœur de canard sauté**, betteraves, raifort, cresson 19  
**Œuf d'Australie**, à la coque, mouillettes géantes au beurre condimenté 90\*

#### POISSON

**Huitre du bassin n°3**, pickles cerises 4  
**Crudo de maigre**, vinaigrette au petit lait, chimichuri, premières tomates 18  
**Maigre de ligne**, putanesca, sabayon citron 28  
**Rouget**, chermoula, fenouil, pomelos 25

#### VÉGÉTAL

**Houmous**, tahina, citron, huile d'olive, sumac 11  
**Labneh**, zaatar, pignon de pin caramélisés, miel, menthe 11  
**Romaine au barbecue**, sauce tartare, croutons, œufs de truites, câpres 15  
**Tomate cœur de bœuf**, curry, condiment amande cèpes, shiso 15  
**Fenouil laqué au miel**, samkaharra, fêta 15  
**Courgette à la braise**, sauce relish, agrumes 15

#### DESSERT

**Mousse au chocolat à la louche**, crème anglaise oseille, fleur de sel 11  
**Halla perdue**, fleur d'oranger 11  
**Ganache amaretto**, cerises au vinaigre, pistache 11

*\*Plat à partager*

# M A A L

FESTIN OUVERT