



Date 11/06/2022
Chef : Jean Christophe Martinez
Sous-chef : Guillaume Allary
Chef de partie : Stéphane Jullien
Cheffe de partie : Agathe Pech

Menu Festin, à l'aveugle, sur et hors carte, jusqu'au dessert
(À partir de 4 personnes, pour la table entière uniquement.) 50

Hallot moelleuse, beurre à l'estragon, pointe de fleur de sel Maldon 4
Pain de Seigle, poivron rouge, ventrèche de thon blanc confite, jalapeño, huile de basilic 3

VIANDE

Carpaccio de Bœuf sur table, jaune d'œuf confit, artichaut, citron, estragon 19
Tomahawk de bœuf de Galice, pommes mitrailles, jus corsé, asperges sauvages *95

ABAT/OISEAU

Fraise de veau, pain de mie, comté 24 mois, moutarde, petits pois, vinaigre de pomme 12
Tête de veau, tomate, harissa, livèche, câpres, cornichon, graine de moutarde 17
Ris d'agneau braisé, pralinée de pistache acidulée, jus réduit 25

POISSON

Huitre du bassin, tomate confite, pollen, verre glacé bloody mary, piment, romarin 8
Cru d'espadon, olive Kalamata, citron, fleur de sel, agastache, 24
Espadon grillée, laquage, mélasse, salicorne, jus réduit *58
Bar sauvage, feuilles de figuier, fraises, salicornes, cébettes, pignons de pins *52
Gambas flambées à l'anis, coriandre, estragon, ail, piment 16

VÉGÉTAL

Labneh, olives Kalamata, pistaches, menthe, aneth, zaatar 11
Babaganoush, pignons de pin, huile de citron 11
Houmous de pois chiche, tahini, sumac, huile d'olive 11
Shakshuka, œuf de poule, cumin, harissa, cébette, ail rose 14
Tomate cœur de dame, anchois à l'huile, ciboulette, aneth, pignons 13
Carottes des sables rôties, abricots secs, aubergines fumées, amandes, menthe, aneth 12
Laitue celtuce, stacciatella, basilic, noisette, piment ; épice dukha 14

DESSERT

Mousse au chocolat tiède, Kumkuat confit, Shortbread cacao, fleur de sel 9
Savarin, réglisse, kiwi, fruit de la passion, rhum à la verse 11
Crème brûlée, cardamome noir, os à moelle 7
Fraise Cléry, yaourt Grec, crumble aux pignons de pins, citron séché d'Iran 9
En accord avec votre dessert et selon vos goûts :
- **Cocktail sur mesure par Florian Boubet notre chef barman** 14

*À partager