



Mars 2026

Chef : Milan David
Second : Corentin Diubek
Plongeur : Mamadou Kanté

Menu Festin à l'aveugle

55/p

Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table

CARTE

LECHE-DOIGT, A SAUCER

Hallot moelleuse , beurre fumé et au sel de guérande	4
Houmous , tahina, citron, sumac, harissa	9
Labneh fumé , chou kale, huile d'olive	9

VÉGÉTAL

Butternut , orange vadouvan, cebettes	14
Carottes glacées , bagna cauda, légumes frites	14
Chakchouka , oignons confits, épinards, œuf beldi	14
Kebbé batata , pommes dauphines au zaatar, toum au citron confit	12
Falafels , double sauce Raïta/Harissa (<i>servis par 6</i>)	16

VIANDE

Agneau en cocotte , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
Ris de Veau , grillés au barbecue, salsifis, sauce blanquette	35
Carpaccio de boeuf , servi à même la table, sauce césar, câpres	26

POISSON, COQUILLAGE

Charcuterie d'Espadon , affiné par nos soins 8 semaines, pistaches torréfiées	14
Crudo de poisson , raifort et agrumes fumés	23
Caviar d'Aquitaine « Osciètre » de la maison Sturia 30g	70

DESSERTS

Gâteau à la Clémentine , marmelade	9
Osmaliye d'Alep , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, poires pochées aux épices	9
Babbka , chocolat/pistache, namelaka au parfum de cannelle	10

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT