



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
Charcuterie d'Espadon , affiné par nos soins 8 semaines, pistaches torréfiées	14
Caviar d'Aquitaine « Osciètre » de la maison Sturia 30g	70

VÉGÉTAL

Carottes glacées , agrumes, yaourt acidulé	12
Chakchouka , oignons confits, épinards, œuf beldi	14
Falafels , sauce Raïta (<i>servis par 6</i>)	16

VIANDE

Agneau en cocotte , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
Carpaccio de boeuf , servi à même la table, sauce césar, câpres	26

POISSON, COQUILLAGE

Merlu , en kefta croustillante, condiment citron, piment	12
Crudo de poisson , raifort et agrumes fumés	23
Truite , marinière rose harissa	25

DESSERTS

Crème Brulée , os à moëlle et vanille	9
Osmaliye d'Alep , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, poires pochées aux épices	9
Halla perdue , chantilly piment d'espelette, bacon jam	9

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT