



Date : 15/04/2023
Chef de cuisine : Guillaume Allary
Sous Chef : Matthias Mureddu
Chef de Partie : Stéphane Jullien
Chef de Partie : Victor Richard
Chef de Partie : Paul-Hugo Henry
Chef Plongeur : Enzo Mbock
Chef pâtissier : Quentin Pesquey
Grand chef : Jean-Christophe Martinez

Menu Festin, à l'aveugle, sur et hors carte, jusqu'au dessert
(À partir de 4 personnes, pour la table entière uniquement.) 55

Hallot moelleuse, beurre aux agrumes et fleur de sel Maldon 4

Caviar Oscietre de la maison Sturia, crème ciboulette, blinis
100 gr *175
30 gr 55

L'œuf d'autruche à la coque, mouillettes de la taille d'une baguette *110

VÉGÉTAL

Houmous de pois chiches de retour de Tel-Aviv, tahina, croutons, crème d'ail, huile d'olive 11
Labneh à la feta, pistaches, zaatar, menthe, basilic, huile de ciboulette 11
Pomme de terre à la braise, crème crue, radis, habanero, oignon rouge, huile olive, herbes 13
Salade Romaine au barbecue, sauce César végétal, pamplemousse, petits croutons, parmesan 19
Épinards, crème tahini, sauce chamoy, cacahuètes, gel citron 15
Asperges blanche grillées, sabayon au citron brûlé, estragon 17

VIANDE / ABAT

Carpaccio de bœuf sur ta table, basilic, jaune d'œuf au soja, panko, parmesan 25
Onglet de jeune bœuf, jalapeño, persil, coriandre, ail, citron vert, jus réduit 38
Coustille de cochon élevé sur paille, paprika fumé, miellat, agrume, herbes fraîches 27

POISSON

Huitre du bassin spéciale n°3, noisettes, huile de ciboulette, citron brûlé 4
Focaccia moelleuse, anchoïade, boquerones, sumac, fenouil, aneth 17
Bar entier grillé, pamplemousse, orange, aneth, menthe, amandes *63
Cru de Thon rouge, ponzu, condiment aigre-douce, huile ciboulette 16

DESSERT

Pamplemousse rose, cream cheese, hibiscus, sablé feuillantine 11
Chocolat noir 70%, marmelade citron confit, grué cacao, cumin, tuile croustillante cacao 11
Citron jaune bio, crème mascarpone, baies de verveine, citron noir d'Iran, meringues 11
Crème brûlée à l'os à moelle, tonka 7
En accord avec votre dessert et selon vos goûts :
- Cocktail sur mesure par Florian Boubet et Laura Deidda nos barmen 14

M A V A L

FESTIN OUVERT

* Pour 2 personnes et plus