



Date : 18/03/2023
Chef de cuisine : Guillaume Allary
Sous-chef : Agathe Pech
Sous Chef : Mathias Mureddu
Chef pâtissier : Quentin Pesquey
Chef de Partie : Stéphane Jullien
Chef de Partie : Victor Richard
Chef Plongeur : Enzo Mbock
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 piment d'Espelette et fleur de sel Maldon 4

VÉGÉTAL

Butternut bien écrasé, tahini, mélasse de jallab, sumac, piment Espelette 11
Houmous de pois chiches de retour de Tel-Aviv, tahina, crème d'ail, huile d'olive 11
Labneh, zaatar, pistaches, orange sanguine brûlée 11
Carottes rôties colorées, abricots secs, aubergines fumées, amandes, menthe, aneth 13
Épinards, crème à l'ail des ours, sumac, parmesan de l'Aveyron 15
Pleurotes, shiitakes, feta, parmesan d'Aveyron, un jaune d'œuf et de l'estragon 23

VIANDE / ABAT

Onglet de jeune bœuf au beurre, piment, persil, citron, jus réduit 38
Carpaccio de bœuf sur ta table, basilic, graine de moutarde, jaune d'œuf au soja, panko, parmesan 25
Côte de Bœuf Angus, pommes de terre mitraillées, aïoli végétal, jus réduit *90

POISSON

Saint Jacques servie crues, amande, fenouil, vinaigre de fraise maison, huile verte 14
Huitre du bassin spéciale n°3, concombre compressé, eau acidulée 4
Gros merlu de ligne, pamplemousses, aneth, menthe, pistaches, citron confit, salicorne *75
Coques juste ouvert, aïoli végétal à l'ail des Ours, huile de ciboulette, salicornes 17

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, meringues, citron noir d'Iran 11
Crème brûlée, tonka, os à moelle 7
En accord avec votre dessert et selon vos goûts :
- Cocktail sur mesure par Florian Boubet et Laura Deidda nos barmen 14

MAVAL

FESTIN OUVERT