



Date : 20/01/2023
Chef : Guillaume Allary
Sous-chef : Agathe Pech
Chef de partie : Stéphane Jullien
Commis de cuisine : Mounaïya Abdou
Chef exécutif : 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 à l'épices Dukkah et fleur de sel Maldon 4

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

VÉGÉTAL

Butternut, tahini, mélasse de grenade, sumac, piment Espelette 11
Houmous de pois chiches, tahina, cumin, coriandre, sumac 11
Labneh, zaatar, courge spaghetti, graines de courge, orange sanguine brûlée 11
Carottes des sables rôties, abricots secs, aubergines fumées, amandes, menthe, aneth 13
Salsifis grillés au BBQ, ail noir, châtaignes, mousse de mâche, mélasse de grenade 17
Épinards, crème au tahini, citron jaune, dattes, noix de cajou 15

VIANDE

Carpaccio de bœuf, piment, cajou, noix, sésames, ail, oignon, huile olive, citron, parmesan 25
Pigeon de Brannens flambé au Capucin, abattis, pain de campagne, jus réduit au vin 32
Poitrine de cochon confite, haricots mogettes, piquillos, cumin, harissa, laquage *63
Épaule d'agneau de lait, riz sauvages, olive taggiasche, citron confit, amandes, coriandre *75

ABAT

Ris de veau comme des nuggets, jus corsé à la truffe, sumac, oxalis 27
Langue de bœuf grillée, cacahuète d'Aquitaine, cola, harissa, graine de moutarde, aneth, menthe 21

POISSON

Huitre du bassin speciale n°3, leche de Tigré, jalapeño, citron vert 4
Saint Jacques au barbecue, noix, navet, chutney de poire et gingembre, citron 9
Gros bar sauvage au barbecue, mandarines, cébettes, noisettes, sumac, citron, aneth, menthe *63
Moules à la plancha, ail, piment, persil, citron, piquillos 17
Turbot rôti à la sauge, beurre blanc à la truffe, céleri, jus d'arêtes, épices Dukkah *67

DESSERT

Pressé de pomme, céleri, crème moussieuse au lait ribot, feuilletage croustillant, caramel au smen 11
Chocolat noir 70%, marmelade citron confit, grué cacao, cumin, tuile croustillante cacao 11
Betteraves confites à la vanille, condiment cassis, crème mascarpone cardamome verte, amarante 11
Crème brûlée, cardamome noir, 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

*À partager

MAVAL

FESTIN OUVERT