



Date : 24/05/2023
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
Commis : Aramissé Osman
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 d'agrumes et sel de Maldon 4

VÉGÉTAL

Houmous de pois chiches de retour de Tel-Aviv, tahina, croutons, crème d'ail, huile d'olive 11
Labneh, feta, pistaches, zaatar, menthe, basilic, huile de ciboulette 11
Salade Romaine au barbecue, sauce César végétale, pamplemousse, petits croutons, parmesan 15
Artichauts poivrades, citron confit, pignons de pins, espuma de pomme de terre, sumac 15
Brocolinis grillés, labneh, praliné noisette, sumac, huile de ciboulette 17

VIANDE / ABAT

Carpaccio de bœuf sur ta table, basilic, jaune d'œuf au soja, panko 25
Coustille de cochon élevé sur paille, paprika fumé, miellat, agrume, herbes fraîches 27
Côte de porc Ibaïma, jalapeño, persil, coriandre, ail, citron vert, jus réduit *65

POISSON

Huitre du bassin spéciale n°3, noisettes, huile de ciboulette, citron brûlé 4
Coques juste ouverte, aïoli végétal, huile de ciboulette, sumac, citron 19
Merlu de ligne, labneh, tomates, concombre, tahina, herbes fraîches, pistaches *58
Demi-Turbo sur braise, baie de Goji, amandes effilées, jus corsé, herbes fraîches *65

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, poivre de cimes 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

* Pour 2 personnes et plus