



Date : 24/11/2022
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'échalotes, vin rouge, anis verts et pointe de fleur de sel Maldon 4

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

VIANDE / CHASSE

Carpaccio de bœuf, jalapeño, persil, coriandre, graine de moutarde, parmesan 25
Cocotte d'agneau, topinambour, aïoli végétal, légumes de rôtissages, amandes, aneth, menthe *81
Kebab d'épaule de sanglier confite, sirop d'érable, mezcal, amandes, oignons de roscof, épices 27
Cane Kriaxera cuite sur coffre, légumes de tajine, cuisses confites aux épices *85

POISSON

Oursin dans sa coquille, huile d'olive Picuale, citron brûlé 8
Coquille St Jacques, labneh, butternut, graine de moutarde, marron 9
Huitre du bassin, mélasse de raisin, verjus, huile ciboulette 4
Couteaux juste ouverts, shiitake, vinaigre de fraises, kumquat confit, noisettes, cébettes, aïoli 21
Gros bar sauvage au barbecue, pommes, cébette, amande, sumac, citron, aneth, menthe *63
Croustillants de crabes, cébette, citron confit, cannelle, gingembre, amande, crème aigre 17

VÉGÉTAL

Labneh, salicornes, graine de courges, citron vert, zaatar 11
Houmous de pois chiche, tahini, sumac, ail, piment, gingembre 11
Chou-fleur, mélasse, grenades, tahini, crouton, citron, ciboulette, sumac 15
Brocolonis grillés, pignon de pin, citron, yaourt grec, sumac, piment Espelette 12
Carottes des sables rôties, abricots secs, aubergines fumées, amandes, menthe, aneth 13
Poêlée de Chanterelles et pied de mouton, crème café, gel citron, noisettes, ciboulette, Goa 23

Brie truffé, cerneaux de noix, pistache, miellat, oxalis 14

DESSERT

Pastilla de pommes, cannelle, pistaches, amandes, fleur d'oranger, sucre glace, mascarpone *14
Poires rôties, crème mascarpone, gâteau miel, lavandes 10
Mousse chocolat tiède, caramel au Smen, sarrasin soufflé, crumble choco 10
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

M A V A L

FESTIN OUVERT