



Date : 26/05/2023  
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 poivrés, citron confit, pignons de pins, espuma de pomme de terre, sumac 15  
Brocolinis grillés, labneh, praliné noisette, sumac, huile de ciboulette 17  
Fenouil lié aux épices du Levant, pistaches, féta, herbes fraîches 13

### VIANDE / ABAT

Carpaccio de bœuf sur ta table, basilic, jaune d'œuf au soja, pankko 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 \*63  
Onglet de jeune bœuf, jalapeño, persil, coriandre, ail, citron vert, jus réduit 33

### 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  
Bar de ligne, labneh, tomates, concombre, tahina, herbes fraîches, pistaches \*58  
Demi-Turbo sur braise, baie de Goji, amandes effilées, jus corsé, herbes fraîches \*65  
Homard entier grillé au bbq, jus de tête au curcuma, herbes fraîches \*70  
Crue de thon rouge, huile olive, citron, piment vert 21

### DESSERT

Pamplemousse rose, cream cheese, hibiscus, sablé feuillantine 11  
Chocolat noir 70%, marmelade citron confit, gruê 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

# M A V A L

FESTIN OUVERT

\* Pour 2 personnes et plus