



Octobre 2025

Chef : Milan David
Second : Corentin Diubek
Chef de partie : Faris Souhair
Plongeur : Mamadou Kanté

Menu Festin à l'aveugle (Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	55
LECHE-DOIGT	
Hallot moelleuse , beurre fumé et au sel de guérande	4
Thon Blanc de ligne de St-Jean de Luz , affinage maison comme une charcuterie	15
Caviar d'Aquitaine « Osciète » de la maison Sturia 30g	70
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, sumac, harissa fumée	11
Courge musquée , tahina, huile d'olive, mélasse de grenade	11
Labneh , oignons confits noix et zaatar	11
Zlata verde de Rita , épinards, ail confit, citron	11
Fenouil braisé , sabayon au beurre noisette, sumac	14
Falafels , double sauce Raïta/Harissa au citron, <i>Servis par 6</i>	16
Maftoul , gros grains de blé dur, bouillon épicé, dattes et amandes	18
VIANDE	
Agneau , épaule confite entourée de chou, jus réduit à la cardamome	28
Bœuf en carpaccio , servi à même la table, salsina verde	26
OISEAU / ABAT	
Canard laqué , coffre servi entier, croque d'abattis, chutney de raisins aux épices, verjus	80
Œuf d'Austruche , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, finition au flambadou	110*
Poulet Jaune , hauts de cuisses désossés, marinés, cuisson barbecue, croustillants à la peau	16
POISSON	
Daurade , entière pochée, vierge citron confit et olives, d'herbes fraîches,	45
Maquereaux , kefta grillée au barbecue, trévisse, yaourt acidulé	24
DESSERTS	
Riz au lait , thé noir, citron bergamote et orange	9
Babbka , chocolat/pistache, namelaka au parfum de cannelle	10
Chocolat , crémeux 70%, crumble au citron noir, tuile cacao/citron	11

Taxes et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT