



Mai 2026

Chef : Milan David
Second : Marie Ouzelet
Plongeur : Mamadou Kanté

Menu Festin à l'aveugle

55/p

Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table

CARTE

LECHE-DOIGT, A SAUCER

Hallot moelleuse , beurre fumé et au sel de guérande	4
Houmous , tahina, citron, sumac, harissa	9
Labneh fumé , chou kale, huile d'olive	9

VÉGÉTAL, OEUFS

Asperges grillées , sabayon citron confit, croutons au zaatar	15
Carottes glacées , agrumes, yaourt acidulé	12
Chakchouka , oignons confits, épinards, œuf beldi	14
Falafels , sauce Raïta (<i>servis par 6</i>)	16
Œuf d'Austruche , de la ferme enchantée, cuit à la coque, mouillettes géantes bien beurrées	100

VIANDE

Pastrami , pain de mie maison, coleslaw, moutarde jaune, pickles	15
Agneau en cocotte , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
Carpaccio de bœuf , servi à même la table, asperges vertes et ail des ours	27

POISSON, COQUILLAGE

Poisson , bouchées croustillantes, condiment citron, piment	15
Truite , marinière rose harissa	25

DESSERTS

Halla perdue , chantilly	7
Crème Brulée , os à moëlle et Tonka	9
Osmaliye d'Alep , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, poires pochées aux épices	9

Taxes et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT