



Avril 2026

Chef : Milan David
Second : Corentin Diubek
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

VIANDE

Pastrami , servi tiède, coleslaw, moutarde	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

Merlu , bouchées croustillantes, condiment citron, piment	15
Truite , marinère rose harissa	25

DESSERTS

Crème Glacée , au parfum de corne de gazelle version alcoolisée	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 A L

FESTIN OUVERT