



Octobre 2025

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

Menu Festin à l'aveugle 55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)

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
Poulet Jaune , hauts de cuisses désossés, marinés, cuisson barbecue, croustillants à la peau	16

POISSON

Poisson Cru , en sashimi, daikon et raifort	22
Poisson à partager , cuit en croûte de sel et flambé à l'Arak	70
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

**Plats à saucer*

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT