



Mars 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

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Hallot moelleuse</b> , beurre fumé et au sel de guérande    | 4  |
| <b>Houmous</b> , tahina, citron, sumac, harissa                | 9  |
| <b>Labneh fumé</b> , chou kale, huile d'olive                  | 9  |
| <b>Caviar d'Aquitaine</b> « Osciètre » de la maison Sturia 30g | 70 |

#### VÉGÉTAL, OEUFS

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Carottes glacées</b> , agrumes, yaourt acidulé                                                       | 12  |
| <b>Chakchouka</b> , oignons confits, épinards, œuf beldi                                                | 14  |
| <b>Falafels</b> , sauce Raïta ( <i>servis par 6</i> )                                                   | 16  |
| <b>Œuf d'Austruche</b> , de la ferme enchantée (17), cuit à la coque, mouillettes géantes bien beurrées | 100 |

#### VIANDE

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Agneau en cocotte</b> , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots | 65 |
| <b>Carpaccio de boeuf</b> , servi à même la table, sauce césar, câpres                  | 26 |

#### POISSON, COQUILLAGE

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Congre</b> , en kefta croustillante, condiment citron, piment | 15 |
| <b>Truite</b> , marinière rose harissa                           | 25 |

#### DESSERTS

|                                                                                         |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Crème Glacée</b> , au parfum de corne de gazelle version alcoolisée                  | 7 |
| <b>Crème Brulée</b> , os à moëlle et vanille                                            | 9 |
| <b>Osmaliye d'Alep</b> , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, poires pochées aux épices | 9 |
| <b>Halla perdue</b> , chantilly au piment d'espelette, marmelade clémentine             | 9 |

*Taxes et service inclus*

MAVAL

FESTIN OUVERT