



Décembre 2025

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

Menu Festin à l'aveugle

55/p

(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 2 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 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

VÉGÉTAL

Butternut , orange vadouvan, cebettes, sauce barbecue aux dattes	14
Falafels , double sauce Raïta/Harissa au citron, <i>Servis par 6</i>	16
Maftoul , gros grains de blé dur, bouillon épicé, fruits secs 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
Ris de Veau , grillés au barbecue, salsifis, sauce blanquette	35

POISSON

Poisson Cru , en sashimi, daikon et raifort	22
Espadon , en charcuterie, affiné pendant six semaines	15
Caviar d'Aquitaine « Osciète » de la maison Sturia 30g	70

DESSERTS

Crème Brulée , os à moelle et tonka	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

MAVAL

FESTIN OUVERT