



Décembre 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

<b>Hallot moelleuse</b> , beurre fumé et au sel de guérande	4
<b>Espadon</b> , en charcuterie, affiné pendant six semaines	15
<b>Caviar d'Aquitaine</b> « Oscietre » de la maison Sturia 30g	70

VÉGÉTAL

<b>Houmous</b> , tahina, citron, sumac, harissa fumée	11*
<b>Courge musquée</b> , tahina, huile d'olive, mélasse de grenade	11*
<b>Labneh</b> , oignons confits noix et zaatar	11*
<b>Zlata verde de Rita</b> , épinards, ail confit, citron	11*
<b>Butternut</b> , orange, cibettes	14
<b>Falafels</b> , double sauce Raïta/Harissa au citron, <i>Servis par 6</i>	16
<b>Maftoul</b> , gros grains de blé dur, bouillon épicé, fruits secs et amandes	18

VIANDE

<b>Agneau</b> , épaule confite entourée de chou, jus réduit à la cardamome	28
<b>Bœuf en carpaccio</b> , servi à même la table, salsina verde	26

OISEAU / ABAT

<b>Ris de Veau</b> , grillés au barbecue, salsifis, sauce blanquette	35
<b>Canard laqué</b> , coffre servi entier, croque d'abattis, chutney de raisins aux épices, verjus	80

POISSON

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

DESSERTS

<b>Crème Brulée</b> , os à moelle et tonka	9
<b>Babbka</b> , chocolat/pistache, namelaka au parfum de cannelle	10
<b>Chocolat</b> , crémeux 70%, crumble au citron noir, tuile cacao/citron	11

*\*Plats à saucer*

*Taxes et service inclus*

MAVAL

FESTIN OUVERT