



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
Caviar d'Aquitaine « Oscière » de la maison Sturia 30g	70

VÉGÉTAL, OEUFS

Asperges grillées , sabayon citron confit, croutons zaatar	15
Carottes glacées , agrumes, yaourt acidulé	12
Chakchouka , oignons confits, épinards, œuf beldi	14
Falafels , sauce Raïta (<i>servis par 6</i>)	16
Œuf d'Austruche , de la ferme enchantée (17), cuit à la coque, mouillettes géantes bien beurrées	100

VIANDE, ABBATS

Agneau en cocotte , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
Tartare de boeuf , assaisonné, sauce barbecue aux dattes	22
Ris de Veau , rôtis au beurre, purée de cèleri arabica/cumin	30

POISSON, COQUILLAGE

Merlu , en kefta croustillante, condiment citron, piment	15
Truite , marinière 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
Halla perdue , chantilly au piment d'espelette	9

Taxes et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT