



Janvier 2026

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 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
Zlata verde de Rita , épinards, ail confit, citron	10

VÉGÉTAL

Butternut , orange vadouvan, cebettes	14
Kebbé batata , pommes dauphines au zaatar, toum au citron confit	12
Falafels , double sauce Raïta/Harissa <i>Servis par 6</i>	16
Maftoul , gros grains de blé dur, bouillon végétal épicé, fruits secs et amandes	18

VIANDE

Agneau en cocotte , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
Ris de Veau , grillés au barbecue, salsifis, sauce blanquette	35
Poulet jaune grillé , sauce barbecue aux dattes	19

POISSON

Crudo de bar , raifort et agrumes fumés	25
Moules à la flamme , marinière harissa, herbes fraîches	14
Espadon , en charcuterie, affiné pendant huit semaines	15
Caviar d'Aquitaine « Oscietre » de la maison Sturia 30g	70

DESSERTS

Crème Brulée , os à moelle et tonka	9
Babbka , chocolat/pistache, namelaka au parfum de cannelle	10
Osmaliye d'Alep , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, pistaches	9

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT