



Semaine du 04/09 au 07/09

Chef : Bastien Castagne  
Sous-chef : Paul-Hugo Henry  
Plongeur : Cissé Khalidou

|  |      |
|--|------|
| <b>Hallot moelleuse, beurre au Raz et hanout</b>   | 4`   |
| <b>Menu Festin à l'aveugle</b><br>(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table) | 55   |
| VIANDE   |      |
| <b>Côtes de Bœuf Limousine</b> , salade de choux persil et oignons rouges, vinaigrette harissa                       | 100* |
| <b>Chou farci</b> , agneau confit, dattes, ail noir et vierge aux prunes   | 30   |
| <b>Tartare de bœuf</b> , mayonnaise au poivre noir et jus de volaille  | 20   |
| ABBATS / OISEAUX   |      |
| <b>Ris de veau</b> , purée de pistache, figues, citron confit  | 35   |
| <b>Cœurs de canard</b> , zhoug, jus réduit, herbes fraîches  | 22   |
| POISSON  |      |
| <b>Huîtres n°3 du Cap-Ferret</b> , condiment grenade sumac <i>(servies par 4)</i>                                    | 16   |
| <b>Maigre</b> , risotto, pesto de noisette et sabayon au citron  | 28   |
| <b>Crudo de maigre</b> , pickles de céleri, sweet chili pêche  | 20   |
| <b>Bar entier</b> , grillé au barbecue, bisque de crabe, arachide, fenouil croquant et agrumes                       | 60*  |
| VÉGÉTAL  |      |
| <b>Houmous</b> , tahina, citron, huile d'olive, sumac  | 11   |
| <b>Labneh</b> , zaatar et miel   | 11   |
| <b>Pesto rosso</b> , harissa   | 11   |
| <b>Aubergine frie</b> , jalapeno, tahini assaisonné et poutargue   | 15   |
| <b>Padrons</b> , cheddar affiné, zaatar  | 15   |
| <b>Melon de Charente</b> , bacon jam, guanciale, basilic   | 15   |
| DESSERTS   |      |
| <b>Mousse au chocolat</b> , grué de cacao, crème anglaise à l'huile d'olive  | 9    |
| <b>Tiramisu grand-mère</b>   | 10   |
| <b>Mouhalabieh</b> , figues et pistaches torréfiées  | 10   |

*\*Plats généreux à partir de deux personnes  
Prix ttc et service inclus*

# M A V A L

FESTIN OUVERT