



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> (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