



Novembre 2024

Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Cheffe de partie : Valentine Gicquel
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre aux herbes	4
Caviar Oscière de la maison Sturia, crème double 30 gr	70
Menu Festin à l'aveugle	55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	
VIANDE	
Côtes de Bœuf Black Angus, salade d'endive rouges, agrumes, vinaigrette harissa	100*
Côte de cochon Ibaiama, purée de pomme au piment, vierge aux olives	50*
Épaule d'Agneau sur l'os, taboulé, raisins, abricots secs	100*
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau croustillant, rémoulade de céleri au zaatar, jus réduit	35
Cœurs de canard, zhoug, jus réduit	22
POISSON	
Lieu, purée de butternut, blettes, beurre blanc au verjus,	28
Moules, beurre aux épices chawarma et citron vert	20
Bar entier en portefeuille, gremolata, bisque de crabe, agrumes	70*
Noix de Saint-Jacques Crus, beurre noisette, clémentine, trévis	28
VÉGÉTAL	
Houmous, tahina, citron, huile d'olive, sumac	11
Labneh, zaatar et miel	11
Houmous de butternut, graines de courge au paprika fumé	11
Topinambours frits, purée de panais, sirop d'érable au piment	15
Betteraves de couleur, ricotta, noisettes et sabayon au Bezar	15
DESSERTS	
Ganache chocolat, caramel aux épices, biscuit alva, siphon tahina	10
Mouhalabieh, poires et praliné aux graines de courge	10
Cake au citron, ricotta fouettée, crème anglaise cardamome	10

*Plats généreux à partir de deux personnes

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT