



Semaine du 30/10 au 2/11
Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Cheffe de partie : Valentine Gicquel
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre au piment Espelette	4
Menu Festin à l'aveugle (Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	55
VIANDE	
Côtes de Bœuf Black Angus , salade d'endive rouges, agrumes, vinaigrette harissa	100*
Côte de cochon Ibaiama , purée de marrons, vierge de raisins brûlés	50*
Tartare de bœuf , harissa de figues, sauce ranch, jus de viande	20
Épaule d'agneau sur l'os , taboulé raisins et abricot secs	80*
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau , crème crue, hareng fumé, citron confit	35
Cœurs de canard , zhoug, jus réduit, frise	22
POISSON	
Maigre , purée de butternut, blettes, bouillon de courge	28
Moules , salsa macha à la cacahuète, basilic thaï	20
Bar entier , grillé au barbecue, bisque de crabe, arachide, agrumes	60*
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
Brocolinis , jalapenos, sabayon ciboulette	15
Pleurotes , jaune d'œuf confit et salicorne	15
DESSERTS	
Ganache chocolat , caramel aux épices, biscuit alva, siphon tahina	10
Mouhalabieh , figues et praline aux grains de courge	10

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

M A V A L

FESTIN OUVERT