



Semaine du 02/10 au 05/10

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

<b>Hallot moelleuse, beurre au persil et ail confit</b>	4
<b>Poêlée de cèpes</b> ( <i>Idéal en accompagnements de nos viandes</i> )	15
<b>Menu Festin à l'aveugle</b>	55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	
VIANDE	
<b>Côtes de Bœuf Limousine</b> , mechouia de poivrons, chimichurri	100*
<b>Côte de cochon Ibaïama</b> , purée de marrons, vierge de raisins brûlés	50*
<b>Chou farci</b> , épaule d'agneau confite, vierge aux prunes	30
<b>Tartare de bœuf</b> , harissa de figes, sauce ranch, jus de viande	20
ABBATS / OISEAUX	
<b>Ris de veau</b> , purée de pistache, figes, citron confit	35
<b>Cœurs de canard</b> , zhoug, jus réduit, herbes fraîches	22
POISSON	
<b>Maigre</b> , purée de maïs, condiment cajun	28
<b>Moules</b> , salsa macha à la cacahuète, basilic thaï	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>Choufleur frit</b> , toum, pickles	15
<b>Cèleri braisé</b> , burrata et pomelos	15
<b>Pleurotes</b> , jaune d'œuf confit et salicorne	15
DESSERTS	
<b>Gorgonzola</b> , harissa de figes et salade turque	9
<b>Ganache chocolat</b> , caramel aux épices, alva, siphon tahina	10
<b>Mouhalabieh</b> , figes 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