



Semaine du 16/10 au 19/10

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 Limousine , mechouia de poivrons, chimichurri	100*
Côte de cochon Ibaiama , purée de marrons, vierge de raisins brûlés	50*
Chou farci , épaule d'agneau confite, vierge aux prunes	30
Tartare de bœuf , harissa de figues, sauce ranch, jus de viande	20
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau , purée de pistache, figues, citron confit	35
Cœurs de canard , zhoug, jus réduit, herbes fraîches	22
POISSON	
Maigre , purée de maïs, condiment cajun	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
Choufleur frit , toum, pickles	15
Cèleri braisé , burrata et pomelos	15
Pleurotes , jaune d'œuf confit et salicorne	15
DESSERTS	
Ganache chocolat , caramel aux épices, 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