



Semaine du 25/09 au 28/09

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

Hallot moelleuse, beurre au Raz el hanout	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*
Chou farci , agneau confit, purée d'oignons caramélisés et vierge de prunes	30
Tartare de bœuf , mayonnaise au poivre noir, jus réduit	20
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau , purée de pistache, figues, citron confit	35
Cœurs de canard , zhoug, jus réduit, herbes fraîches	22
Œuf d'autruche , à la coque, mouillettes géantes au guanciaie	100*
POISSON	
Huîtres n°3 du Cap-Ferret , condiment grenade sumac (<i>servies par 4</i>)	16
Maigre , purée de maïs, condiment cajun	28
Tartare de maigre , pickles de céleri, sweet chili pêche, vinaigrette lben	20
Bar entier , grillé au barbecue, bisque de crabe, arachide, fenouil croquant et agrumes	60*
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11
Labneh , zaatar et miel	11
Aubergine frie , sauce shatta et parmesan	15
Padrons , cheddar affiné, zaatar	15
Pleurotes , jaune d'œuf confit et salicorne	15
DESSERTS	
Gorgonzola , harissa de figues et salade turque	9
Baklava , crème légère à la fleur d'oranger	10
Mouhalabieh , figues et pistaches torréfiées	10

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

M A V A L

FESTIN OUVERT