



Novembre 2024

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

Hallot moelleuse, beurre au piment d'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 aux olives	50*
Tartare de bœuf , harissa aux herbes, sauce ranch, jus de viande	20
Épaule d'Agneau sur l'os , taboulé, raisins, abricots secs	100*
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau croustillant , rémoulade de cèleri au zaatar, jus réduit	35
Cœurs de canard , zhoug, jus réduit, salade frisée	22
POISSON	
Lieu , purée de butternut, blettes, beurre blanc au verjus, œuf de truite	28
Moules , beurre aux épices chawarma et citron vert	20
Noix de Saint-Jacques Crus , beurre noisette, clémentine, trévisse	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
Pleurotes , crémeux de pommes de terre et bouillon de courge	15
DESSERTS	
Ganache chocolat , caramel aux épices, biscuit alva, siphon tahina	10
Mouhalabieh , poire et praliné aux graines de courge	10

*Plats généreux à partir de deux personnes

Prix ttc et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT