



Février 2026

Chef : Milan David  
Second : Corentin Diubek  
Chef de partie : Faris Souhair  
Plongeur : Mamadou Kanté

## Menu Festin à l'aveugle

55/p

(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)

### CARTE

#### LECHE-DOIGT, A SAUCER

<b>Hallot moelleuse</b> , beurre fumé et au sel de guérande	4
<b>Houmous</b> , tahina, citron, sumac, harissa	9
<b>Labneh fumé</b> , chou kale, huile d'olive	9
<b>Caviar d'Aquitaine</b> « Osciètre » de la maison Sturia <i>30g</i>	70

#### VÉGÉTAL

<b>Butternut</b> , orange vadouvan, cebettes	14
<b>Carottes glacées</b> , bagna cauda, verdures frites	14
<b>Chakchouka</b> , oignons confits, épinards, œuf beldi	14
<b>Kebbé batata</b> , pommes dauphines au zaatar, toum au citron confit	12
<b>Falafels</b> , double sauce Raïta/Harissa ( <i>servis par 6</i> )	16

#### VIANDE

<b>Agneau en cocotte</b> , ½ épaule confite puis roulée, ras el-hanout maison, abricots	65
<b>Ris de Veau</b> , grillés au barbecue, salsifis, sauce blanquette	35
<b>Carpaccio de boeuf</b> , servi à même la table, sauce césar, câpres	26

#### POISSON, COQUILLAGE

<b>Huîtres assaisonnées</b> , fines de claire, échalotes, béarnaise ( <i>servies par 3</i> )	9
<b>Lotte</b> , en charcuterie, affiné pendant huit semaines	15
<b>Moules à la flamme</b> , marinière harissa, herbes fraîches	14
<b>Crudo de poisson</b> , raifort et agrumes fumés	25

#### DESSERTS

<b>Gâteau clémentine</b> , amandes, agrumes confits	9
<b>Osmaliye d'Alep</b> , mouhalabieh fleur d'oranger, kadaïf, poires pochées aux épices	9
<b>Babbka</b> , chocolat/pistache, namelaka au parfum de cannelle	10

*Taxes et service inclus*

# MAZAL

FESTIN OUVERT