



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 30g | 70 |

#### VÉGÉTAL

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Butternut</b> , orange vadouvan, cebettes                            | 14 |
| <b>Carottes glacées</b> , bagna cauda, légumes 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>Canard mariné</b> , gravlax en deux façons                                           | 15 |
| <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>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*

MAVAL

FESTIN OUVERT