



Janvier 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

Hallot moelleuse , beurre fumé et au sel de guérande	4
Huîtres assaisonnées , fine de claire, échalotes, béarnaise	9
Houmous , tahina, citron, sumac, harissa	9
Labneh fumé , chou kale, huile d'olive	9

VÉGÉTAL

Butternut , orange vadouvan, cebettes	14
Carottes glacées , bagna cauda, légumes frites	14
Chakchouka , oignons confits, jeunes pousses, œuf beldi	14
Kebbé batata , pommes dauphines au zaatar, toum au citron confit	12
Falafels , double sauce Raïta/Harissa <i>Servis par 6</i>	16

VIANDE

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

POISSON

Espadon , en charcuterie, affiné pendant huit semaines	15
Crudo de poisson , raifort et agrumes fumés	25
Moules à la flamme , marinière harissa, herbes fraîches	14
Caviar d'Aquitaine « Osciètre » de la maison Sturia 30g	70

DESSERTS

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

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT