



Avril 2025

Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Milan David
Chef de partie : Faris Souhair
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre piment / cannelle	4
Caviar d'Aquitaine « Osciètre » de la maison Sturia 30g	70
Menu Festin à l'aveugle	55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	
VIANDE	
Veau d'Aveyron en Kefta , boulgour, raïta, jus réduit et herbes fraîches	55*
Cochon Ibaiama , côte grillée au barbecue, padrons et sauce diable	40*
Agneau, 12h en pressé , ravigote aux olives Taggiashe et sauce barbecue aux dattes	28
Bœuf en carpaccio , huile fumée, fattouche, parmesan	28*
ABBAT / OISEAU	
Ris de veau croustillant , yaourt levantin à l'oseille, dukka	32
Canard , cœurs sautés et déglacés au jus d'agneau, zhoug, harissa, Trévisse	16*
Œuf d'Autruche , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciale	100*
POISSON	
Bar entier en portefeuille , X.O piment/sésame, agrumes	60*
Daurade servie crue , rhubarbe, burrata, sabayon à la ciboulette	25
Huîtres du Cap-Ferret de la cabane 101 , Œufs de truite, ail des ours / gingembre (<i>servies par 4</i>)	14*
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11*
Labneh , zaatar et miel	11*
Carottes , laquées au barbecue, praliné aux noix de cajou, gel orange sanguine, coriandre	15*
Artichauts poivrade , confits puis grillés, salsa verde, syphon aioli, pangrattato	15
Asperges Vertes , leben, gremolatta à la pistache	15
DESSERTS	
Poire, mouhalabiah , praliné aux amandes, spicy choucou	9
Crème brûlée à l'os à moëlle et Tonka	10
Chocolat , tiède au syphon, pomme whisky/cannelle, crumble sarrazin	12

*Plats imaginés dans l'esprit de partage et de convivialité

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT