



Avril 2025

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

<b>Hallot moelleuse, beurre à l'ail des ours</b>	4
<b>Caviar d'Aquitaine « Oscière » de la maison Sturia 30g</b>	70
<b>Menu Festin à l'aveugle</b>	55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	
<b>VIANDE</b>	
<b>Veau d'Aveyron en Kefta</b> , boulgour, raïta, jus réduit et herbes fraîches	55*
<b>Cochon Ibaiama</b> , côte grillée au barbecue, padrons et sauce diable	50*
<b>Agneau, 12h en pressé</b> , ravigote aux olives Taggiashe et sauce barbecue aux dattes	28
<b>Bœuf en carpaccio</b> , huile fumée, fattouche, parmesan	28*
<b>ABBAT / OISEAU</b>	
<b>Ris de veau croustillant</b> , yaourt levantin à l'oseille, dukka	32
<b>Canard</b> , cœurs sautés et déglacés au jus d'agneau, zhoug, harissa, Trévisse	16*
<b>Œuf d'Austruche</b> , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciaie	100*
<b>POISSON</b>	
<b>Bar entier en portefeuille</b> , X.O piment/sésame, agrumes	60*
<b>Daurade servie crue</b> , rhubarbe, burrata, sabayon à la ciboulette	25
<b>Bonite</b> , belle darne grillée au barbecue, béarnaise au citron confit	30
<b>VÉGÉTAL</b>	
<b>Houmous</b> , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11*
<b>Labneh</b> , zaatar et miel	11*
<b>Carottes</b> , laquées au barbecue, praliné aux noix de cajou, gel orange sanguine, coriandre	15*
<b>Artichauts poivrade</b> , confits puis grillés, salsa verde, syphon aioli, pangrattato	15
<b>Asperges Vertes</b> , leben, gremolata à la pistache	15
<b>Blettes</b> , raviole végétale, beurre blanc, œufs de truite	15
<b>DESSERTS</b>	
<b>Poire, mouhalabiah</b> , praliné aux amandes, spicy choucou	9
<b>Crème brûlée à l'os à moëlle et Tonka</b>	10
<b>Chocolat</b> , tiède au syphon, pomme whisky/cannelle, crumble sarrazin	12

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

*Taxes et service inclus*

# M A V A L

FESTIN OUVERT