



Mai 2025

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

| | |
|--|------|
| Hallot moelleuse, beurre à l'ail des ours | 4 |
| Caviar d'Aquitaine « Oscière » de la maison Sturia 30g | 70 |
| Menu Festin à l'aveugle (Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table) | 55 |
| VIANDE | |
| Veau d'Aveyron en Kefta , boulgour, raïta, jus réduit et herbes fraîches | 55* |
| Cochon Ibaïama , côte grillée au barbecue, padrons et sauce diable | 50* |
| 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 |
| Œuf d'Austruche , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciaie | 100* |
| POISSON | |
| Bar entier en portefeuille , X.O piment/sésame, agrumes | 60* |
| Daurade servie crue , rhubarbe, burrata, sabayon à la ciboulette | 25 |
| 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 aïoli, pangrattato | 15 |
| Asperges Vertes , leben, gremolata à la pistache | 15 |
| Blettes , raviole végétale, beurre blanc, œufs de truite | 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