



Janvier 2024

Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Cheffe de partie : Faris Souhair
Apprentie : Maya Yammine
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre aux herbes	4
Menu Festin à l'aveugle (Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	55
VIANDE	
Côtes de Bœuf Aubrac , purée de carotte, salade d'endives rouges, agrumes, harissa	150*
Côte de cochon Ibaiama , purée de pomme, vierge cèleri granny smith, piment	40
Tartare de bœuf , huile fumée, vinaigre de datte	20
ABBATS / OISEAUX	
Ris de veau croustillant , purée de pistache, jus réduit	35
Poulet frit , sauce tartare libanaise, pickles d'échalottes, herbes fraîches	18
POISSON	
Bar entier en portefeuille , grémolata pistache, bisque de crabe, agrumes	70*
Noix de Saint-Jacques Crus , beurre noisette, clémentine, trévisse	28
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11
Labneh , zaatar et miel	11
Trévisse grillée au barbecue , chèvre frais, agrumes, sumac	15
Topinambours frits , purée de panais, sirop d'érable au piment	15
Chou-fleur rôti , purée beurre noisette, sabayon vadouvan, condiment cèpes	15
DESSERTS	
Ganache chocolat , caramel à la truffe, crumble sarrasin	10
Mouhalabieh , poire pochée et praliné à la pistache	10

*Plats généreux à partir de deux personnes

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT