



Mars 2025

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

Hallot moelleuse, beurre au Bezar	4
Caviar d'Aquitaine « Oscière » 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	
Côtes de cochon Ibaima, purée de pomme, vierge cèleri granny smith, piment	50*
Filet de Canard Gras du Périgord, mousse de foie aux épices, réduction d'échalottes au porto	40
Tartare de Bœuf, sauce tonnato au zaatar, câpres, pickles de fenouil	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 à la pistache, bisque de crabe, agrumes	70*
Daurade servie crue, rhubarbe, burrata, sabayon à la ciboulette	25
VÉGÉTAL	
Houmous, tahina, citron, huile d'olive, sumac	11*
Labneh, zaatar et miel	11*
Trévisse grillée au barbecue, crémeux à l'ail confit, agrumes, sumac	15
Pleurotes, bouillon réduit de courge, parmesan	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
Crème brûlée à l'os à moëlle et Tonka	10

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

Taxes et service inclus

MAVAL

FESTIN OUVERT