



Mai 2025

Chef : Milan David  
Chef de partie : Faris Souhair  
Plongeur : Mamadou Kanté

<b>Hallot moelleuse, beurre à l'ail des ours</b>	4
<b>Caviar d'Aquitaine « Osciètre » 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>Bœuf en carpaccio</b> , assaisonné comme un tartare, panko, parmesan	28*
<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>OISEAU / ABAT</b>	
<b>Poulet Frit</b> , deux sauces Ranch/Harissa, herbes fraîches	16*
<b>Ris de veau croustillant</b> , yaourt levantin à l'oseille, dukka	32
<b>Œuf d'Austruche</b> , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciaie	100*
<b>POISSON</b>	
<b>Maigre</b> , chermoula de cresson, sauce Pil-Pil	29
<b>Daurade servie crue</b> , rhubarbe, burrata, sabayon à la ciboulette	25
<b>VÉGÉTAL</b>	
<b>Houmous</b> , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11*
<b>Labneh</b> , zaatar et miel	11*
<b>Zaâlouk</b> , aubergines fumées, ail confit, citron	11*
<b>Zlata Méchouia</b> , poivrons et tomates au barbecue à saucer	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, pangrattato	15
<b>Blettes</b> , raviole végétale, beurre blanc, œufs de truite	15
<b>Mejadra</b> , riz, lentilles vertes, quatre-épices, oignons frits, yaourt au citron confit	17*
<b>DESSERTS</b>	
<b>Halla perdue</b> , crème fleur d'oranger, suprêmes d'orange	10
<b>Crème brûlée à l'os à moëlle et Tonka</b>	10
<b>Chocolat</b> , tiède au syphon, pommes poires cannelle, crumble aux noix	12

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

*Taxes et service inclus*

# M A V A L

FESTIN OUVERT