



Décembre 2024

Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Cheffe de partie : Valentine Gicquel
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre aux herbes	4
Caviar Oscietre de la maison Sturia, 30 gr	70
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 Charolaise salade d'endives rouges, agrumes, vinaigrette harissa	150*
Côte de cochon Ibaiama , purée de pomme au piment, vierge aux olives	40*
Tartare de bœuf , huile fumée, vinaigre de datte	20
POISSON	
Lieu , purée de céleri, blettes, beurre blanc au verjus,	28
Bar entier en portefeuille , gremolata, 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
Pleurottes , pomme de terre, bouillon de courge, raifort	15
Topinambours frits , purée de panais, sirop d'érable au piment	15
Betteraves de couleur , ricotta, noisettes et sabayon au Bezar	15
DESSERTS	
Ganache chocolat , caramel aux épices, biscuit alva, siphon tahina	10
Mouhalabieh , poires et praliné aux graines de courge	10

*Plats généreux à partir de deux personnes

Taxes et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT