



Mars 2025

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

Hallot moelleuse, beurre au Bezar	4
Caviar d'Aquitaine « Oscière » 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	
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*
Crudo de Daurade , vinaigrette kiwi aneth, condiment pistachia vera	25
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11
Labneh , zaatar et miel	11
Trévis grillée au barbecue , chèvre frais, agrumes, sumac	15
Pleurotes , purée pomme de terre, 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 généreux à partir de deux personnes

Taxes et service inclus

M A V A L

FESTIN OUVERT