



Juin 2025

Chef : Milan David
Second : Corentin Diubek
Chef de partie : Faris Souhair
Plongeur : Mamadou Kanté

Hallot moelleuse, beurre au citron noir d'Iran et sel de Guérande	4
Caviar d'Aquitaine « Osciètre » de la 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	
Bœuf en carpaccio , assaisonné comme un tartare, panko, parmesan	28*
Cochon Ibaïama , côte grillée au barbecue, padrons et sauce diable	50*
Agneau, 12h en pressé , ravigote aux olives Taggiashe et sauce barbecue aux dattes	28
Bœuf , basse côte de blonde d'Aquitaine grillée à la flamme, méchouia et zhoug	70*
OISEAU / ABAT	
Poulet Frit , deux sauces Ranch/Harissa, herbes fraîches	16*
Ris de veau croustillant , yaourt levantin à l'oseille, dukka	32
Œuf d'Autruche , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciaie	100*
POISSON	
Daurade Papillon , servie entière, fenouil à cru, condiment X.O	40*
Daurade servie crue , daikon et raifort	25
VÉGÉTAL	
Houmous , tahina, citron, huile d'olive, sumac	11*
Labneh , concombre, menthe, zaatar	11*
Zaâlouk , aubergines fumées, ail confit, citron	11*
Zlata Méchouia , poivrons et tomates au barbecue à saucer	11*
Blettes , raviole végétale, beurre blanc, œufs de truite	15
Mejadra , riz, lentilles vertes, baharat, oignons frits, yaourt au citron confit	17*
DESSERTS	
Riz au lait , cardamone, rose et pistaches torréfiées	9
Halla perdue , yaourt fleur d'oranger, suprêmes d'oranges	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