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 Ibaiama, 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

Ris de veau croustillant, yaourt levantin à l'oseille, dukka 32
Œuf d'Autruche, à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées, Guanciale 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*
Falafels, double sauce Raïta/Harissa au citron, salade d'herbes fraîches 16*
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 brulée 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