



Août 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 « Oscière » de la 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	
Bœuf en carpaccio , à même la table, vierge aux olives et citrons confits	28*
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	
Œuf d'Autruche , à la coque, mouillettes géantes généreusement beurrées	100*
POISSON	
Daurade Papillon , servie entière, fenouil à cru, condiment X.O	40*
Crudo de daurade , 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*
Fenouil braisé , sabayon au beurre noisette, sumac	14
Falafels , double sauce Raïta/Harissa au citron, salade d'herbes fraîches	16*
DESSERTS	
Riz au lait , cardamome, rose et pistaches torréfiées	9*
Halla perdue , crème légère à la fleur d'oranger	9
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