



10/14 juillet 2024
Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Commis : Salima Ech Cherif
Plongeur : Cissé Khalidou

Hallot moelleuse, beurre au poivre et à l'ail confit 4

Menu Festin à l'aveugle 55

(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)

VIANDE

Cocotte de courgettes farcies façon merguez, riz aux amandes * 45

Côte de bœuf limousine, pdt en salade, bagnacauda, herbes * 100

Magret de canard, dattes, ail noir, vierge d'abricots, treviso 28

ABBATS / OISEAUX

Œuf d'Autruche à la coque, guanciaie, mouillettes au beurre condimenté * 95

Ris de Veau, condiment noix de cajou, abricots et mezcal 32

POISSON

Crudo de Mulet, buratta, pêches, sabayon ciboulette. 18

Thon de méditerranée, romesco, sauce au poivre 28

Pizzetta, yaourt de brebis, sauce tomate, sardines confites 15

VÉGÉTAL

Houmous, tahina, citron, huile d'olive, sumac 11

Caviar d'aubergine fumé, harissa, huile olive 11

Labneh, zaatar, miel, cerfeuil 11

Aubergine, bisque de crabe, aïoli, œufs de truite 15

Tomate ananas, tarama, condiment cèpes 15

Tortilla, pdt, rouille, ciboulette, parmesan 15

Melon, gorge de cochon fumée, ricotta, pesto pistache 15

DESSERT

Mousse au chocolat à la louche, crème anglaise oseille, fleur de sel 9

Tarte tatin à l'abricot servie entière, sauge, crème crue * 20

Choux, pêche brulée, verveine 10

**Plat à partager*

Tous nos prix indiqués sont en euro TTC – Service compris

MAVAL

FESTIN OUVERT