

M A V A L

FESTIN OUVERT

Menu Festin à l'aveugle

55

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

Nos assiettes sont à partager

Nous conseillons 4 à 5 plats pour 2 personnes

Houmous, tahina, citron, sumac, harissa	9
Labneh fumé, kalamata, huile d'olive	9
Falafels, sauce raïta (<i>6 pièces</i>)	12
Artichauts, vinaigrette barigoule	15
Chakchouka, oignons confits, œuf beldi	14
Pastrami, pain de mie maison, coleslaw, moutarde, pickles	15
Onglet de bœuf en tataki, zhoug	24
Poitrine en millefeuille, chili	18
Côte de cochon grenobloise, prunes fermentées <i>≈ 600g</i>	39
Truite, servie froide, vinaigrette poivron basilic	19
Feuilleté, ganache chocolat blanc, praliné noisette	9
Fraise, rhubarbe, estragon	9
Crème glacée fleur d'oranger, arrosée de liqueur Zina	7
Supplément Hallah pain maison (La première pièce est comprise) <i>Taxes et service inclus</i>	4

M A V A L

FESTIN OUVERT

Blind Tasting Menu 55

On and off the menu, up to dessert, from 4 people for the whole table

Our plates are made for sharing

We recommend 4 to 5 dishes for 2 people.

Hummus, tahini, lemon, sumac, harissa	9
Smoked labneh, kale, olive oil	9
Falafels (6 pieces), raita sauce (6 pce)	12
Artichokes, barigoule vinaigrette	15
Shakshuka, confit onions, farm egg	14
Pastrami, homemade milk bread, coleslaw, mustard, pickles	15
Beef hanger steak tataki, zhoug	24
Pork belly mille-feuille, chili	18
Pork chop grenobloise, fermented plums ≈ 600g	39
Trout, served cold, sweet peppers, basil	19
Strawberry, rhubarb, tarragon	9
Puff pastry, white chocolate ganache, hazelnut praline	9
Ice cream, orange blossom, almond liquor	7
Extra homemade challah bread (The first piece is included)	4

Tax and service include