



24/07 juillet 2024
Chef : Bastien Castagne
Sous-chef : Paul-Hugo Henry
Commis : Salima Ech Cherif
Plongeur : Cissé Khalidou

	4
Hallot moelleuse, beurre au poivre et à l'ail confit	
Menu Festin à l'aveugle	55
(Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table)	
VIANDE	
Côte de bœuf limousine, pomme de terre, bagnacauda, herbes *	100
Magret de canard, dattes, ail noir, vierge d'abricots, treviso	28
ABBATS / OISEAUX	
Cœurs de canard, Mezcal, cerise	19
POISSON	
Merlu de ligne, sauce ratatouille, riz aux amandes	45
Thon rouge, aiolie, tapenade, guindillas, sabailon ciboulette	28
Truite sauvage des Pyrénées grillée, tomates, ajo blanco à l'amande	26
Seiche, curry vert et bacon jam	25
VÉGÉTAL	
Houmous, tahina, citron, huile d'olive, sumac	11
Labneh, zaatar, miel, cerfeuil	11
Caviar d'Aubergine fumé, harissa	11
Aubergine frie, bisque de crabe, aioli, œuf de truite	15
Tortilla, pdt, rouille, ciboulette, parmesan	15
Padrons, vieux cheddar, zaatar	15
DESSERT	
Fraises au sucre, crème crue	8
Mousse au chocolat à la louche, crumble sarrasin, fleur de sel	9
Tiramisu	10

**Plat à partager*

Tous nos prix indiqués sont en euro TTC - Service compris

MAVAL

FESTIN OUVERT