



Menu Festin, à l'aveugle, sur et hors carte, jusqu'au dessert

(À partir de 4 personnes, pour la table entière uniquement) 55

VÉGÉTAL	Hallot moelleuse, huile d'olive aux zaatar	4
	Houmous de pois chiche, tahina, jus de citron, cumin, huile d'olive, piment, sumac	11
	Labneh, zaatar, pignon caramélisés, miel, menthe, huile d'olive	11
	Champignons poêlés, pain de campagne grillé, jaune d'œuf, jus réduit, estragons, noisettes	15
	Chou-fleur servi cru, citron, amandes fumées, pécorino sardo, aneth	13
	Cœur de poireau brulé, mayonnaise à l'œuf mollet, condiment gribiche, citron noir d'Iran	13
	Carpaccio de betteraves, gel orange sanguine, pistaches, feta, huile de piment	15
VIANDE		
	Carpaccio de Bœuf, châtaignes, courges aux épices, oseille, jaune d'œuf au vinaigre, panko, mimolettes	27
	Poitrine de cochon confite aux épices, purée d'oignon caramélisé, raifort	24
	Tartare de veau, épices du levant, tahina, coriandre, chimichurri, harissa	25
POISSON		
	Huitre du bassin spéciale n°3, guindillas, lard de colonatta, piment vert	4
	Merlu comme un Samir Sarra, fruits à coques, coriandre, grenades fraîche	52
	Crudo de Bar, huile de ciboulette, zaatar, citron caviar, piment vert	21
	Moules de bouchot, ail rose, graines de coriandre, cumin, curry, piment Espelette, vinaigre, huile	17
DESSERT		
	Mousse chocolat à la louche, capres séchées, huile d'olive, piment Espelette	11
	Fromage d'abondance, pain d'épices, cèpes et sarrasin soufflés	11
	Crème brûlée butternut et vanille de Madagascar	7
	Halla perdu, miel d'Acacia, praliné pistache, crème crue	11
	En accord avec votre dessert et selon vos goûts	
	Cocktail sur mesure par Vincent Pradier notre barman	14

Chef de cuisine
Guillaume Allary

Sous-Chef
Paul-Hugo Henry

Chef de Partie
Stéphane Jullien

Cheffe apprentie
Salima Ech Cherif

Chef Plongeur
Cissé Khalidou

14-17 FÉVRIER