



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

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

VEGETAL

Hallot moelleuse, huile d'olive aux zaatar	4
Houmous de pois chiche, tahina, jus de citron, cumin, coriandre, 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
Cœur de poireau brûlé, mayonnaise à l'œuf mollet, condiment gribiche, citron noir d'Iran	13
Carpaccio de betteraves, gel orange sanguine, pistaches, feta, huile de piment	15
Asperges blanche, sabayon d'estragon, graines de moutarde, citron brûlé, huile verte	17

VIANDE

Carpaccio de Bœuf, courges aux épices, oseille, jaune d'œuf au vinaigre, panko, mimolettes	27
Poitrine de cochon confite aux épices, purée d'oignon caramélisé, raifort	24
Ris de veau croustillant, jus réduit à l'anchois, graine de moutarde, jeune pouce d'épinard, pistaches	27

POISSON

Huitre du bassin spéciale n°3, guindillas, lard de colonatta, piment vert	4
Merlu comme un Samke Harra, 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	Sous-Chef	Chef de Partie	Cheffe apprentie	Chef Plongeur
Guillaume Allary	Paul-Hugo Henry	Stéphane Jullien	Salima Ech Cherif	Cissé Khalidou

27-30
MARRS