

LES ENTREES

Artichaut

En fricassée, légumes maraîcher, palourdes, aneth, façon Constantinople
25 €

Aubergine confite

Au thym sauvage, crevette Obsiblué, légumes crus et cuits, Lardo di Colonnata
25 €

Poulpe grillé

En pâte phyllo, romaine grillée, croustillant de laitue de mer
27 €

Saint Jacques de Port-en-Bessin

En carpaccio, coques marinées aux épices,
condiment boutargue fumée de Messolonghi
27 €

Homard

En cannelloni, crème de choux fleur à l'ouzo
32 €

Asperges vertes de Provence

Gelée de concombre et Retsina, caviar Oscietre grec
45 €

LES POISSONS

Encornets farcis

Au briami, crevette Obsiblue grillée, fenouil confit, rouille au curcuma,
jus d'une Kakavia
35 €

Lotte

Cuite vapeur, langue d'oursin et pois chiche,
sauce tahini à l'encre de seiche
38 €

Thon rouge

Grillé aux épices Zaatar, légumes glacés aux herbes de Provence,
boutargue fumée de Messolonghi, jus vert à la cardamome
41 €

LES VIANDES

Pigeon de Vendée

Suprême rôti, cuisses en pastilla à la cannelle et cumin,
carottes nouvelles à la fleur d'oranger

42 €

Agneau de lait de Lozère

Epaule confite en cannelloni de céleri, selle rôtie au halloumi,
dolmadès de blette, condiment aux olives de Volos

42 €

Quasi de veau du Limousin

Rôti, Kolokasse et céleri, morilles glacées au jus

45 €

LES DESSERTS

Pomme tatin

Phyllo caramélisée, crème légère aux épices, glace aux noix
14 €

Café et cacao

Déclinaison de café et chocolat équatorial, crème au safran de Kosani,
glace au café grillé
14 €

Chocolat-olive et basilic

Ganache de Tâïñori aux olives de Kalamata, crème chocolat et basilic,
kumquat confit, glace à la fleur d'oranger
14 €

Tartelette aux agrumes

Crèmeux à la pistache, marmelade d'agrumes et glace pistache
14 €

Fraises des bois

Dans tous leurs éclats, crème glacée au yaourt de brebis et miel de Crète
16 €

Menu Signature

Sept plats sélectionnés par le chef Andréas Mavrommatis,
pour découvrir le meilleur de la méditerranée.

Menu servi à tous les convives

115 €

Menu Découverte

En cinq services

Menu servi à tous les convives

85 €

Merci d'informer notre équipe de toutes allergies et contraintes alimentaires.

Menu Déjeuner

En trois services

Jeudi et Vendredi

45 €

Saumon mi-cuit aux agrumes, maki de concombre au yaourt de brebis



Râble de lapin farci, polenta onctueuse aux olives de Kalamata



Déclinaison de chocolat, noisettes et grué de cacao