

## LES ENTREES

### **Artichaut**

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

### **Aubergine confite**

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

### **Poulpe grillé**

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

### **Pagre**

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

### **Asperges blanches de la ferme L'Angevine**

Condiment petits pois, féta grillée et zestes d'orange  
29 €

### **Epeautre du pays de Sault**

Cuisiné au safran de Kozani, asperges vertes et fèves,  
homard bleu et coquillages  
38 €

## LES POISSONS

### **Encornets farcis**

Crevette Obsibluie grillée, fenouil confit, rouille au curcuma,  
jus d'une Kakavia  
35 €

### **Rouget Barbet**

Poêlé, petits farcis à la Crétoise, crostini à la tapenade  
38 €

### **Thon rouge**

Grillé aux épices Zaatar, légumes de printemps,  
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, 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**

Caramélisée aux épices, crème légère à la vanille, 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 Taiñori aux olives de Kalamata, crème chocolat et basilic,  
kumquat confit, glace à la fleur d'oranger  
14 €

### **Ananas**

En raviolis, fraîcheur de fenouil et Manouri à l'ouzo, sorbet citron-vanille  
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€