

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

Café et cacao

Déclinaison de café et chocolat équatorial, crème au safran de Kozani,
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 €

Melon

Fine tarte de melons au thym et romarin, sorbet amande
15 €

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€

Fine crème de petits pois, raviolis de pecorino, mascarpone et romarin



Canette de Challans rôtie, navets nouveaux,
olives de Volos et moutarde de Crémone



Mousse de yaourt à la menthe,
cerises marinées à la Commandaria, crumble à la cannelle