

## LES ENTREES

### **Salade grecque à notre façon**

En millefeuille de tomates anciennes, olives de Kalamata, feuilles de câprier,  
sorbet Green Zebra

22 €

### **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 €

### **Langoustines**

En kadaïf et basilic, mousseline de chou-fleur à l'ouzo, jus de crustacés

37 €

## LES POISSONS

### **Encornets farcis**

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

### **Thon rouge**

Grillé aux épices Zaatar, légumes d'été,  
boutargue fumée de Messolonghi, jus vert à la cardamome  
41 €

### **Turbot sauvage**

Lentilles bio de Champagne au naturel,  
pourpier, sauce tahini aux sucs de crustacés  
48 €

## LES VIANDES

### **Pigeon de Vendée**

Suprême rôti, duo de cannellonis d'aubergine, condiment tomate aux épices,  
Jus aux olives de Kalamata  
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 à la marjolaine, ris de veau, pressé de céleri et artichaut, jus citronné  
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,  
glace à la fleur d'oranger

14 €

### **Ananas**

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

14 €

### **Pomme tatin**

Phyllo caramélisée, crème légère aux épices, glace aux noix

14 €

## 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

**Du Jeudi au Samedi**

45€

Poulpe grillé, soupe de concombre et pomme verte,  
fêta grillée et menthe fraîche



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



Pomme tatin caramélisée aux épices, crème légère à la vanille,  
glace aux noix