

## LES ENTREES

### **Mezzedes d'escargots de Crète**

Tartelette au pois chiche, salsifis, jus aux herbes fraîches  
25 €

### **Aubergine confite**

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

### **Artichaut violet**

En ravioles, manouri-féta et truffe Melanosporum, jus à la Commandaria  
28 €

### **Saint-Jacques de Port-en-Bessin**

En carpaccio, coques marinées aux épices,  
boutargue fumée de Messolonghi  
29 €

### **Poulpe grillé**

Croustillant en phyllo aux trois olives, oignons confits au Xinomavro,  
condiment piperade  
32 €

### **Caviar Oscière Grec**

Œuf bio, kadaïf à l'encre de seiche, racines de persil, cresson de fontaine  
32 €

## LES POISSONS

### **Rouget barbet**

Grillé, pommes Charlotte confites au safran de Kozani,  
condiment aux olives de Kalamata,  
ragoût de cornilles de Chypre et coquillages  
38 €

### **« Psarosoupa »**

Encornet farci, crevette Obsiblue grillée, Saint-Jacques, poulpe fumé,  
fenouil confit, rouille au curcuma, jus d'une kakavia  
44 €

### **Saint-Pierre**

Laqué d'un jus de pissaladière, artichauts poivrade façon avgolemono,  
coques et couteaux à la truffe, topinambour, jus de céleri iodé  
49 €

## LES VIANDES

### **Pigeon de Vendée**

Suprême rôti, cuisses confites en ravioles,  
gnocchi de betterave à la cannelle, jus épicé au vinaigre de petimezi  
42 €

### **Cochon de lait**

Poitrine confite, filet rôti au romarin, joue façon lahanodolmades,  
pressé de kolokassi à la truffe, condiment chorizo  
44 €

### **Agneau de lait de Lozère**

Epaule confite, selle rôtie au halloumi,  
dolmadès de blette, condiment aux olives de Volos  
48 €

## 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 Taïñori aux olives de Kalamata, crème chocolat et basilic,  
glace à la fleur d'oranger  
14 €

### **Pomme tatin**

Caramélisée aux épices, crème légère à la vanille, glace aux noix  
14 €

### **Marrons et clémentines**

Crème légère et éclats de marrons, marmelade et fraîcheur de clémentines,  
coulis au caramel épicé  
14 €

## Menu Signature

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

Menu servi à tous les convives

125 €

Découvrez le terroir grec et chypriote avec notre accord mets et vins  
60 €

## Menu Découverte

En cinq services

Menu servi à tous les convives

95 €

Accords mets et vins  
45 €

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

**Menu « Au fil des saisons »**  
Au dîner du Mardi au Jeudi

En trois services

69 €

**Saint-Jacques de Port-en-Bessin**

En carpaccio, coques marinées aux épices,  
condiment au citron de Menton



**Rouget barbet**

Et encornet grillé, pomme Charlotte confite au safran de Kozani,  
ragoût de cornilles aux coquillages

Où

**Canette de Challans**

Rôtie au poivre de Tasmanie, racines de persil, carottes à la fleur d'oranger,  
Jus au vinaigre de petimezi



**Marrons et clémentines**

Crème légère et éclats de marrons, marmelade et fraîcheur de clémentines,  
coulis au caramel épicé

## Menu Déjeuner

En trois services

**Vendredi et Samedi**

45€

### **L'œuf parfait**

Kaddïf à l'encre de seiche, racines de persil, cresson de fontaine



### **Noix de Saint-Jacques**

A la plancha, topinambour, feuilles de câprier de Chypre  
Sauce citron safrané

Où

### **Cochon de lait**

Filet rôti au romarin, lahanodolmades, céleri confit, condiment chorizo



### **Tartelette aux agrumes et pistache**

Crème légère à la pistache, marmelade et fraîcheur d'agrumes,  
glace aux pistaches torréfiées