

Menus élaborés par le chef Andréas Mavrommatis

Menu Signature

Sept plats
Pour célébrer le meilleur de la cuisine Hellénique

Menu servi à tous les convives

125 €

Avec mets et vins

Une sélection rigoureuse de crus distingués et primés
aux cépages indigènes grecs et chypriotes

60 €

Menu Découverte

Cinq plats
Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

95 €

Accords mets et vins

45 €

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

LES ENTREES

Salade Grecque

Millefeuille de 'tomates anciennes', féta d'Epire Bio, feuilles de câprier,
olives de Kalamata et sorbet green zébra

22 €

Aubergine confite

Au thym sauvage, légumes crus et cuits, crevettes Obsiblué, Lardo di Colonnata

25 €

Artichaut

En fricassée à l'aneth, légumes maraichers, palourdes, façon Constantinople

25 €

Poulpe grillé

Phyllo aux trois olives, oignons confits au Xinomavro,
condiment piperade et laitue de mer

27 €

Sépiole

En carpaccio, cannelloni d'huîtres Gillardeau, rhubarbe confite à l'anis,
boutargue fumée de Messolonghi

29 €

LES POISSONS

Rouget barbet

Grillé, pommes Charlotte au safran de Kozani, anchoïade aux olives de Kalamata, ragoût de 'coco de Paimpol', basilic et roquette

38 €

« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsiblué grillée, rouget, poulpe fumé, fenouil confit, rouille au curcuma, jus d'une Kakavia

44 €

Saint-Pierre

Laqué d'un jus d'oignons des Cévennes, artichauts poivrade façon Avgolemono, coques, couteaux et salicornes, 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, carottes de Créances à la mélasse, condiment chorizo à la citronnelle

44 €

Agneau de lait de Lozère

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

48 €

LES DESSERTS

Chocolat-olive et basilic

Ganache de chocolat noir, 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 €

L'inspiration framboise

Namelaka au Jivara, loukoum à l'eau de rose, sorbet framboise
14 €

Figues

Rôties à la badiane, crémeux à l'huile d'olive, sorbet citron vert
16 €

Menu Déjeuner « Au fil des saisons »

Trois plats
Pour découvrir le meilleur de cuisine Hellénique

Vendredi et Samedi

45€

Salade Grecque

Millefeuille de 'tomates à l'ancienne' féta d'Epire Bio, feuilles de caprier,
olive Kalamata et sorbet de tomates green zébra



Rouget barbet

Grillé, pommes Charlotte confite au safran de Kozani, Tomate cerise confite,
anchoïade aux olives de Kalamata,
ragoût de 'coco de Paimpol' basilc et roquette

Ou

Agneau de lait de Lozère

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



Figues

Rôties à la badiane, crémeux à l'huile d'olive, sorbet citron vert