

# mavrommátis



restaurant

« Des collines à perte de vue coiffées d'antiques moulins à vent.  
Des agneaux qui broutent à flanc de côteaux une herbe sauvage et salée par les vents  
de mer, entre des oliviers centenaires.

Des abricots mûris au soleil des îles Ioniennes, les légumes de ces petits jardins aux murets  
de pierres sèches qui accumulent tout le jour la douce chaleur et reçoivent le soir la brise  
marine porteuse des légendes d'Ulysse et d'Alexandre.

Voilà l'univers qui m'a nourri. Comment ne pas avoir envie de partager  
ces émotions et les mettre dans ma cuisine ? »

Andréas Mavrommatis

# Menu Signature

**A commander avant 21h30**

En sept actes

*Epta praxis*

Pour célébrer le meilleur de la cuisine hellénique

Menu servi à tous les convives

150 €

**Accords mets & vins**

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

95 €

**Caviar Ossetra grec**

Lentilles, blette au citron confit, coquillages,  
zéphyr au bouillon de crevettes grises

**Tourteau de Roscoff**

Crèmeux à l'ouzo, légumes printaniers à la grecque,  
jus de pomme Granny Smith-céleri-aneth

**Asperges vertes et blanches** 

Grillées, vierge de petits pois citronnée au zaatar,  
boutargue de Messolonghi

**Bar**

Rôti, supion, févete, artichaut, oignon des Cévennes  
confit, émulsion de cresson iodée au yaourt de brebis

**Agneau de Lozère**

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

**Agrumes**

En pâte phyllo, orange sanguine et bergamote

**Gyrismos**

Ganache chocolat aux olives Kalamata confites,  
crèmeux chocolat-basilic, tuile au grué de cacao,  
glace à la fleur d'oranger

## Menu Découverte

En cinq actes

*Pente praxis*

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

110 €

Accords mets et vins

70 €

## Menu Initiation

En quatre actes

*Tesseris praxis*

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives.

Exclusivement disponible du mardi au jeudi  
pour le dîner et le samedi pour le déjeuner.

89 €

Accords mets et vins

50 €

*Les plats à la carte sont uniquement disponibles  
au dîner du mardi au jeudi.*

## ENTREES

### **Caviar Ossetra grec**

Lentilles, blette au citron confit, coquillages,  
zéphyr au bouillon de crevettes grises

54 €

### **Tourteau de Roscoff**

Crèmeux à l'ouzo, légumes printaniers à la grecque,  
jus de pomme Granny Smith-céleri-aneth

39 €

### **Aubergine confite** ✓

Au thym sauvage, crevette Obsiblué, légumes de saison crus et cuits,  
lardo di Colonnata

32 €

### **Poulpe**

Grillé, croustillant phyllo, confit d'oignons au Xinomavro,  
condiment piperade et laitue de mer

38 €

### **Asperge vertes et blanches** ✓

Grillées, vierge de petits pois citronnée au zaatar,  
boutargue de Messolonghi

38 €

## POISSONS

### « Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

### Dos de cabillaud

Risotto d'épeautre aux petits pois, morille,  
condiment carotte aux feuilles de câprier, émulsion d'un fumet citronné

44 €

### Bar

Rôti, supion, févrette, artichaut, oignon des Cévennes confit,  
émulsion de cresson iodée au yaourt de brebis

48 €

## VIANDES

### Veau fermier

Rôti au thym citron, carotte à la fleur d'oranger, morille, asperge verte,  
jus de veau au sumac

54 €

### Agneau de Lozère

Épaule confite, selle rôtie au Halloumi AOP, dolmadès de blette,  
condiment aux olives de Volos

58 €

### Pigeon fermier

Rôti, les cuisses confites panées au sésame-yuzu, blette,  
betterave cuite à la mélasse de grenade, jus cannelle-baie de genévrier

48 €

### Morille

Oignon des Cévennes, fenouil confit au safran de Kozani,  
émulsion de cresson au lait d'amande

39 €

## DESSERTS

### **Gyrismos**

Ganache chocolat aux olives Kalamata confites,  
crèmeux chocolat-basilic, tuile au grué de cacao,  
glace à la fleur d'oranger

22 €

### **Parfait glacé**

Au yaourt de brebis, pâte phyllo caramélisée,  
confit de pamplemousse rose, gelée d'ouzo,  
glace au yaourt et zeste de pamplemousse

20 €

### **Fraise**

En confit à la rhubarbe, tuile croustillante, jus de fraise,  
glace à la mastiha de Chios

19 €

### **Fruits rouges**

En tartelette, feuille de brick caramélisée, cream cheese à la feta,  
jus à la mûre, glace au poivre de Timut

19 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreasmavrommatis

@mavrommatislerestaurant