

LES ENTREES

Artichaut

En fricassée, légumes maraîcher, palourdes, aneth, façon Constantinople
25 €

Aubergine confite

Au thym sauvage, gambas Obsibue, légumes crus et cuits, Lardo di Colonnata
25 €

Champignons des bois

Œuf parfait, halloumi grillé, bouillon de champignons à la coriandre
26 €

Poulpe grillé

En pâte phyllo, romaine grillée, croustillant de laitue de mer
27 €

Saint Jacques de Port-en-Bessin

En carpaccio, coques marinées aux épices,
condiment boutargue fumée de Messolonghi
27 €

Homard

En cannelloni, crème de choux fleur à l'ouzo
32 €

LES POISSONS

Encornets farcis

Au briami, crevette Obsiblué grillée, fenouil confit, rouille au curcuma,
jus d'une Kakavia
35 €

Lotte

Cuite vapeur, langue d'oursin et pois chiche,
sauce tahini à l'encre de seiche
38 €

Thon rouge

Grillé aux épices Zaatar, légumes glacés aux herbes de Provence,
boutargue fumée de Messolonghi, jus vert à la cardamome
41 €

LES VIANDES

Cochon de Bigorre et Ibérique

Filet grillé, pressa Ibérique, pressé de céleri et butternut,
condiment chorizo à la citronnelle

37 €

Perdreau

Filet rôti, cuisse en pate phyllo, légumes racines et truffe noire,
jus au miel de fleur d'oranger

38 €

Agneau de lait de Lozère

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

39 €

Ris de veau du Limousin

En croustillant de champignons, gnocchi de panais, salsifis braisés,
crème de Manouri, jus d'un Stifado

48 €

LES DESSERTS

Semoule au lait

Semoule au yaourt de brebis, mangue au caramel épicé, féta d'Epire et Kataïfi

12 €

Pomme tatin

Phyllo caramélisée, crème légère aux épices, glace aux noix

14 €

Coings confits

En carpaccio, Façon Mont Blanc, sorbet à la pâte d'amandes

14 €

Chocolat-olive et basilic

Ganache de Taiñori aux olives et basilic, kumquat confit, glace à la fleur d'oranger

14 €

Tartelette aux agrumes

Crèmeux à la pistache, marmelade d'agrumes et glace pistache

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

45 €

En trois services

Jeudi et Vendredi au déjeuner