

Menu Signature

Sept plats

Pour célébrer le meilleur de la cuisine Hellénique

Menu servi à tous les convives

135 €

Avec mets et vins

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

70 €

Sériole

En carpaccio, coques marinées, boutargue fumée de Messolonghi

Halloumi grillé

Champignons des bois, œuf parfait, bouillon de cèpe à la coriandre

Artichaut

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

« Psarosoupa »

Encornet farci, rouget, poulpe grillé, fenouil confit au safran de Kozani, jus d'une kakavia

Agneau de Lozère

Epaule confite, selle rôtie au halloumi, dolmades de blette,
Condiment aux olives de Volos

Framboise

Nage d'agrumes à la badiane, croustillant amande,
Parfait glacé au romarin et thym-citron

Chocolat olive-basilic

Ganache de Taiñori aux olives de Kalamata, crémeux chocolat basilic,
Glace à la fleur d'oranger

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

Menus élaborés par le chef Andréas Mavrommatis

Menu Découverte

Cinq plats
Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

95 €

Accords mets et vins

50 €

Menu « Au fil des saisons »

Du Mardi au Jeudi

Quatre plats

Menu servi à tous les convives

78 €

Accords mets et vins

40 €

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

LES ENTREES

Halloumi grillé

Œuf parfait, champignons des bois, bouillon de cèpe à la coriandre
25 €

Aubergine confite

Au thym sauvage, légumes crus et cuits, crevette Obsiblué, Lardo di Colonnata
26 €

Artichaut

En fricassée, légumes maraîcher, palourdes, aneth, façon Constantinople
28 €

Poulpe grillé

Phyllo aux trois olives, oignons confits au Xinomavro, condiment piperade et laitue de mer
30 €

Sépiole

En carpaccio, coques marinées aux épices,
et boutargue fumée de Messolonghi
32 €

LES POISSONS

Rouget barbet

Courgette violon, confit de tomate, gnocchis au citron et olive de Kalamata, encornet,
Jus d'une bouillabaisse au safran de Kozani
38 €

« Psarosoupa »

Encornet farci, rouget, poulpe grillé, fenouil confit au safran de Kozani, jus d'une kakavia
44 €

Saint-Pierre

Coco de Paimpol aux coquillages, jus de céleri au yaourt de brebis
49 €

LES VIANDES

Cochon de Bigorre

Filet rôti au thym citron, joue façon Lahanodolmades, navet boule d'or,
Jus d'oignons des cévennes en Stifado à la cannelle Cassia
44 €

Quasi de veau du Limousin

Mousseline d'artichaut aux anchois, girolles, courgette violon,
Jus aux piquillos et olive de Kalamata
45 €

Agneau de Lozère

Epaule confite, selle rôtie au halloumi, dolmades de blette,
Condiment aux olives de Volos
48 €

L'épeautre



Comme un risotto, artichaut, légumes du maraîcher, jus « Avgolemono » à l'aneth
32 €

LES DESSERTS

Pomme tatin

Phyllo caramélisée, crème légère aux épices, glace aux noix
15 €

Chocolat-olive et basilic

Ganache de Taïñori aux olives de Kalamata, crème chocolat et basilic,
glace à la fleur d'oranger
16 €

Framboise

Nage d'agrumes à la badiane, croustillant amande,
Parfait glacé au romarin et thym-citron
18 €

