

# 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

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

80 €

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

En carpaccio, coques marinées, piment d'Espelette, boutargue de Messolonghi

### **Caviar osciètre Grec**

Œuf bio, racine de persil, croustillant à l'encre de seiche,  
coulis de cresson de fontaine

### **Langoustines rôties et truffe Mélanosporum**

Au cédrat de Naxos, ravioles aux racines d'antan, féta AOP BIO d'Épire grillée,  
bouillon de langoustines à la coriandre

### **« Psarosoupa »**

Encornet farci, Saint-Jacques, seiche grillée, 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

### **Mahalepi**

Croustillant aux marrons, crémeux à la pistache d'Égine,  
jus de framboise à la fleur d'oranger

### **Chocolat olive-basilic**

Ganache de Taiñori aux olives de Kalamata, crémeux chocolat basilic,  
Glace vanille de Madagascar

## Menu Découverte

Cinq plats

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

95 €

Accords mets et vins

55 €

## ENTREES

### **Artichaut**

En fricassée, légumes maraîchers, palourdes, aneth, façon Constantinople  
30 €

### **Poulpe grillé**

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

### **Caviar osciètre Grec**

Œuf bio, racines de persil, Kadaïf à l'encre de seiche,  
coulis de cresson de fontaine  
35 €

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

En carpaccio, coques marinées, piment d'Espelette, boutargue de Messolonghi  
35 €

### **Langoustines rôties et truffe Mélanosporum**

Au cédrat de Naxos, ravioles aux racines d'Antan, féta AOP BIO d'Epire grillée,  
bouillon de langoustines à la coriandre  
45 €

## POISSONS

### **Rouget barbet**

Seiche grillée, pommes Charlotte au safran, crumble d'olive de Kalamata, émulsion d'oursins aux fleurs de capucine

39 €

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

Rôties, artichaut poivrade, rose d'Agros, fumet au boukovo de Macedonia

39 €

### **« Psarosoupa »**

Encornet farci, Saint-Jacques, rouget, fenouil confit au safran de Kozani, jus d'une Kakavia

44 €

### **Dos de Bar rôti**

Croustillant de phyllo au piment fumé, Orzo aux coquillages et truffe noire, jus à la verveine et basilic au poivre de Timut

46 €

## VIANDES

### **Pigeon Imperial d'Angelin**

Suprême rôti, cuisses confites, gnocchi de betterave à la cannelle, jus épicé à la bergamote de Chypre

44 €

### **Agneau de Lozère**

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

48 €

### **Volaille de Bresse**

Au Zaatar, cuisses confites en keftedes, mousseline de châtaignes, millefeuille de Kolokasse à la truffe, jus de volaille aux herbes

49 €

### **Ris de veau du Limousin**

Poché au thé des montagnes grecques Tsai Vounou, puis rôti, oignons confits, carottes, jus d'un Stifado

52 €

### **Racines d'Antan**



Jus « Avgolemono » à l'aneth

32 €

## DESSERTS

### **Pomme tatin**

Pomme caramélisée, pâte phyllo, crème légère aux épices et mascarpone,  
glace aux noix  
15 €

### **Chocolat-olive et basilic**

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

### **Agrumes**

Coques en chocolat blanc, mousse vanille au curcuma,  
agrumes à la bergamote de Chypre, sorbet orange et menthe  
16 €

### **Tiramisu**

Café grec, caramel et Metaxá  
18 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreasmavrommatis  
@lemavrommatisrestaurant