

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

Sept plats

Pour célébrer le meilleur de la cuisine Hellénique

Menu servi à tous les convives

145 €

Avec mets et vins

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

80 €

Pagre

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

Asperge verte

De Provence, crémeux d'asperge verte au yaourt de brebis,
olives de Kalamata, espadon fumé, sorbet basilic et agrume

Aubergine confite

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

Turbot grillé

Coquillages et rhubarbe, gnocchis à la sarriette,
feuilles de câprier sauvage, jus iodé au curcuma

Agneau de Lozère

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

Fraise et poivrons

Crumble à l'huile d'olive, fraise et chantilly au basilic, sorbet fraise-poivron

Chocolat olive-basilic

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

Menu Découverte

Cinq plats
Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

105 €

Accords mets et vins

55 €

ENTREES

Morilles et halloumi

Œuf bio confit, halloumi grillé, morilles façon Spanakopita,
Velouté de blé concassé au Kéfir
32 €

Maquereau

En filet, croustilles de maquereau fumé, houmous à l'avocat,
Consommé de langoustines
32 €

Poulpe grillé

Phyllo aux olives, oignons confits au Xinomavro, chips de laitue de mer,
condiment piperade
35 €

Asperge verte

De Provence, crémeux d'asperge verte au yaourt de brebis,
olives de Kalamata, espadon fumé, sorbet basilic et agrume
35 €

Pagre

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

POISSONS

Rouget barbet

Grillé, ravioles à l'encre de seiche aux courgettes et basilic,
artichauts avgolemono , jus haché aux herbes fraîches
42 €

« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsiblué, bar grillé, poulpe, fenouil confit au safran de Kozani,
jus d'une Kakavia
44 €

Bar de ligne rôti

Kadaïf au sésame, risotto d'épeautre printanier à l'anguille fumée,
jus émulsionné au fenouil grec
54 €

Turbot grillé

Coquillages et rhubarbe, jeunes poireaux, gnocchis à la sarriette,
feuilles de câprier sauvage, jus iodé au curcuma
54 €

VIANDES

Lapin Rex du Poitou

Râble rôti à l'origan, poulpe grillé, mousseline de carottes au gingembre,
crumble d'olives de Vólos, jus terre-mer au thym citron
38 €

Pigeon Imperial d'Angelin

Suprême rôti, pommes fondantes au safran de Kozani, oignons « stifado »,
boulgour à la fleur d'oranger, jus au vinaigre de petimezi
44 €

Veau du Limousin

Filet rôti, asperges blanches, morilles et ail des ours, condiment pistache d'Egine,
jus acidulé aux câpres de Santorin
48 €

Agneau de Lozère

Epaule confite, selle rôtie au halloumi, dolmades de blette,
Condiment aux olives de Vólos
52 €

Jardin printanier



Jus d'asperge blanche en escabèche 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_andreamavrommatis

@lemavrommatisrestaurant