

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, palourdes marinées, piment d'Espelette,
boutargue de Messolonghi

Aubergine confite

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

Poulpe grillé

Phyllo aux olives, oignons confits au Xinomavro, chips de laitue de mer,
Condiment piperade

Bar de ligne

Rôti au thym citron, marmelade de tomates, haricots 'Borlotti' aux coquillages,
jus iodé au yaourt de brebis

Agneau de Lozère

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

Myrtille

Sablé à la noisette, sorbet citron vert et rose

Fraise Mara des Bois

Pêche à la verveine, croustillant praliné à l'amande amère, sorbet fraise

Menu Découverte

Cinq plats
Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

105 €

Accords mets et vins

55 €

Pagre

En carpaccio, coques marinées aux épices, boutargue de Messolonghi



Aubergine confite

Au thym sauvage, seiche grillée, légumes crus et cuits, lardo di Colonnata



Thon de méditerranée

Mi-cuit, aux pistaches d'Égine, courgette violon, tomate ananas grillée au zaatar,
Émulsion roquette et artichaut



Cochon ibérique

Poitrine confite, laqué au vinaigre de Caroube, la pluma grillée, keftedes,
Blette cuisinée au sumac, sauce Aphelia



Chocolat-olive et basilic

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

ENTREES

Salade Grecque

Tomates anciennes, feta grillée, feuilles de câpriers sauvages de Chypre,
Sorbet green zébra
32 €

Poulpe grillé

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

Aubergine confite

Au thym sauvage, crevette Obsiblué, légumes de saisons crus et cuits,
Lardo di Colonnata
35 €

Pagre

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

Langoustine

En kadaïf, royale d'artichaut, caviar Oscietre,
Espuma de langoustine aux agrumes
42 €

POISSONS

Thon de méditerranée

Mi-cuit, aux pistaches d'Égine, courgette violon, tomate ananas grillée au zaatar,
Émulsion roquette et artichaut
42 €

« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsiblué, turbot, fenouil confit au safran de Kozani,
Jus d'une Kakavia
46 €

Bar de ligne

Rôti au thym citron, marmelade de tomates, haricots 'Borlotti' aux coquillages,
Jus iodé au yaourt de brebis
54 €

Turbot grillé

Petits pois, fèves, girolles, amande fraîche à la verveine,
Jus de tomates à l'origan d'Olympie
54 €

VIANDES

Cochon ibérique

Poitrine confite, laqué au vinaigre de Caroube, la pluma grillée, keftedes,
Blette cuisinée au sumac, sauce Aphelia
42 €

Pigeon Imperial d'Angelin

Suprême rôti, les cuisses en bougatsa,
carotte glacée au miel sauvage de Chypre, pêche de vigne à la lavande,
jus au Petimezi
44 €

Bœuf Wagyu

Grillé et confit aux épices, artichauts et girolles persillées
Jus d'un stiphado
48 €

Agneau de Lozère

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

Jardin d'été



Légumes confits et grillés, jus végétal aux fleurs de saisons
32 €

DESSERTS

Abricot

Rôti, parfait glacé à la lavande, sorbet fruits rouges
15 €

Chocolat-olive et basilic

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

Fraise Mara des Bois

Pêche à la verveine, croustillant praliné à l'amande amère, sorbet fraise
16 €

Cerise burlat

Confite au thym citron, bavaroise stracciatella,
condiment au vinaigre de Petimezi
18 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreamavrommatis
@lemavrommatisrestaurant