

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

Langoustines

En kadaïf et basilic, mousseline de chou-fleur à l'ouzo, jus de crustacés

Aubergine confite

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

Saint-pierre

A la plancha, marmelade de tomates, haricots coco aux coquillages et salicorne,
jus iodé au yaourt de brebis

Agneau de Lozère

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

Figue

Rôtie aux épices, crémeux aux baies rouges

Chocolat-olive et basilic

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

Menu Découverte

Cinq plats

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

110 €

Accords mets et vins

55 €

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 €

Artichaut

En fricassée à l'aneth, légumes maraichers, palourdes, façon Constantinople
35 €

Pagre

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

Langoustine

En kadaïf et basilic, mousseline de chou-fleur à l'ouzo, jus de crustacés
38 €

POISSONS

Thon rouge de méditerranée

Grillé aux épices Zaatar, légumes de saison,
boutargue fumée de Messolonghi, jus vert à la cardamome
46 €

« Psarosoupa »

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

Saint-pierre

A la plancha, marmelade de tomates, haricots coco aux coquillages et salicorne,
jus iodé au yaourt de brebis
52 €

Bar de ligne

Poché, raviole d'artichaut à l'encre de seiche, girolles, jus au tahini citronné
54 €

VIANDES

Cochon ibérique

Poitrine et joues confites, laqué au vinaigre de Caroube, la pluma grillée,
Blette cuisinée au sumac, sauce Aphelia
46 €

Pigeon Imperial d'Angelin

Suprême rôti, les cuisses en Keftedes, butternut au miel sauvage de Chypre,
betteraves confites à la cannelle, jus au Petimezi
48 €

Bœuf Wagyu

Grillé et confit aux épices, artichauts et girolles persillées,
cannelloni de pomme de terre au Boukovo, jus d'un stiphado
52 €

Agneau de Lozère

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

Jardin végétal



Légumes confits et grillés, jus aux fleurs de saisons
35 €

DESSERTS

Pomme tatin

Pomme caramélisée, pâte phyllo, crème légère aux épices et mascarpone,
glace aux noix
16 €

Chocolat-olive et basilic

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

Framboise et figue

Croustillant praliné à l'amande amère, sorbet fruits rouges
16 €

Bergamote de Chypre

Coques chocolat blanc, mousse vanille au curcuma,
sorbet orange et menthe
16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis
@lemavrommatisrestaurant