

mavrommátis



« 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 €

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

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

Homard

En cannelloni, crème de chou-fleur à l'ouzo

Aubergine confite

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

Lotte

Cuite à la vapeur, langues d'oursin, blette et pois chiche, sauce tahini

Agneau de Lozère

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

Agrumes

En pâte phyllo, bavaroise fleur d'oranger, orange sanguine et bergamote

Chocolat-olive et basilic

Ganache de Taïnorî 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

Champignons des bois

Œuf fermier, halloumi grillé, bouillon de champignons à la coriandre
35 €

Poulpe grillé

Phyllo aux olives, oignons confits au Xinomavro, chips de laitue de mer,
Condiment piperade
37 €

Artichaut

En fricassée à l'aneth, légumes maraichers, palourdes, façon Constantinople
37 €

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

En carpaccio, palourdes marinées, piment d'Espelette,
boutargue de Messolonghi
38 €

Homard

En cannelloni, crème de chou-fleur à l'ouzo
47 €

POISSONS

« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsiblué, Saint-Jacques grillée, poulpe fumé,
fenouil confit au safran de Kozani, jus d'une Kakavia

46 €

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

Rôties aux feuilles de citronnier, flambées à l'Ouzo, ravioles façon Spanakopita,
crumble aux olives de Kalamata, jus vert anisé

48 €

Lotte

Cuite à la vapeur, langues d'oursin, blette et pois chiche, sauce tahini citronnée

48 €

Sole

Pochée, langoustine en kadaïf, moules marinées à la grecque,
carotte de créance, jus iodé au curcuma

65 €

VIANDES

Pigeon Imperial d'Angelin

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

49 €

Agneau de Lozère

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

52 €

Ris de veau

Rôti à la sauge, fava de Santorin, poireaux grillés, feuilles de câprier,
jus de veau au romarin

56 €

Bœuf Wagyu

Grillé et confit aux épices, artichauts, champignons en persillade,
Kolokasse au Boukovo, jus d'un stiphado

75 €

Jardin d'Automne



Racines d'Antan, champignons sauvages, crumble de carotte à la cannelle,
condiment au vinaigre de Petimezi

37 €

DESSERTS

Poire

Rôtie au miel de Crète, ravani à la poire, chocolat Manjari à la Commandaria,
glace aux épices
19 €

Pomme tatin

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

Chocolat-olive et basilic

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

Bergamote de Chypre

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

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis
@lemavrommatisrestaurant