

mavrommátis



Menu de la Saint-Valentin

260 €

Six plats pour célébrer le meilleur de la cuisine hellénique

« Champagne Gonet Grand Cru blanc de blanc » et canapés

Mise en bouche

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

Bouillon à la bergamote, algue Kombu et champignons, caviar osciètre grec

Bar de ligne

En ceviche au combava, fine gelée d'une kakavia, boutargue de Messolonghi, condiment citron

Truffe noire

En risotto d'épeautre, artichaut et salsifis,
jus de cresson de fontaine au yaourt grec de brebis

Saint-Pierre

Ravioles de légumes d'antan, coquillages à la truffe et gingembre,
bisque de homard au Metaxa

Boeuf Wagyu

Dolmades de blette au sumac, pomme safranée, échalote confite,
espuma de sarments de vigne 'Klimatophylla'

Coque givrée

Framboise et eau de rose

Tentation chocolat "grand cru "

Cœur passion et yuzu

Mignardises

Merci d'informer notre équipe de toutes allergies ou restrictions alimentaires

**Le règlement d'un acompte de 50 % vous sera demandé en avance
pour garantir votre réservation**

Tel : 01 43 31 17 17

daubenton@mavrommatis.fr