

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 temps

Pour célébrer le meilleur de la cuisine Hellénique

Menu servi à tous les convives

145 €

Accords mets & 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

Poire

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

Menu Découverte

Cinq temps

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Deux entrées, un poisson, une viande, un dessert

Menu servi à tous les convives

110 €

Accords mets et vins

60 €

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 €

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

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

Artichaut Et truffe noire

En fricassée à l'aneth, légumes maraichers, palourdes, façon Constantinople
42 €

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, crumble aux olives de Kalamata,
ravioles façon Spanakopita, 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, Kolokasse à la truffe, pomme fondante au Boukovo,
jus d'un stiphado

75 €

Jardin Végétal



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 €

Grenade

En marmelade, parfait glacé aux pistaches d'Egine, jus de framboise et hibiscus

19 €

Galaktoboureko

Croustillant pâte phyllo, confit à l'orange, crémeux vanille, sorbet mandarine-Yuzu

17 €

Chocolat-olive et basilic

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

16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis

@lemavrommatisrestaurant