

# 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**

En sept actes  
*Epta praxis*

Pour célébrer le meilleur de la cuisine hellénique

Menu servi à tous les convives

158 €

**Accords mets & vins**

Une sélection rigoureuse de crus distingués et primés  
aux cépages indigènes grecs et chypriotes

80 €

**Caviar osciètre grec**

Betterave crapaudine en croûte de sel, gaspacho de petit pois

**Asperge verte de Provence**

Morille, Feta AOP grillée, orange sanguine,  
condiment yaourt et kéfir au lait de chèvre

**Langoustine**

Rôtie au poivre de Timut, artichaut façon Constantinople

**Bar de ligne**

Rôti au thym citron, marmelade de tomate, petits pois et fevettes aux  
coquillages, jus iodé au curcuma

**Agneau de Lozère**

Epaule confite, selle rôtie au Halloumi AOP, dolmadès 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

En cinq actes

*Pente praxis*

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

118 €

Accords mets et vins

60 €

## ENTREES

### **Asperge verte de Provence**

Morille, Feta AOP grillée, orange sanguine,  
condiment yaourt et kéfir au lait de chèvre

35 €

### **Poulpe grillé**

Phyllo aux olives, oignon confit au Xinomavro, chips de laitue de mer,  
condiment piperade

45 €

### **Aubergine confite**

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

36 €

### **Caviar osciètre grec**

Betterave crapaudine en croûte de sel, gaspacho de petit pois

54 €

### **Langoustine**

Rôtie au poivre de Timut, artichaut façon Constantinople

48 €

### **Bar de ligne**

En tartare, citron caviar, gelée de Kakavia,  
boutargue fumée de Messolonghi

38 €

## POISSONS

### « Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

46 €

### Saint-Pierre

Aubergine et tomate confite, olive Kalamata, couteau,  
jus aux herbes

48 €

### Bar de ligne

Rôti au thym citron, marmelade de tomate, petits pois et fevettes aux  
coquillages, jus iodé au curcuma

68 €

## VIANDES

### Volaille de Bresse

Rôtie à la marjolaine, les cuisses en raviole, keftédès de volaille, asperge blanche,  
morille, pistache d'Egine, jus de volaille à la fleur d'oranger

62 €

### Pigeon Imperial d'Angelin

Suprême rôti, laitue farcie, petit pois, orange fermentée, jus au Petimezi

52 €

### Agneau de Lozère

Epaule confite, selle rôtie au Halloumi AOP, dolmadès de blette,  
condiment aux olives de Volos

52 €

### Légumes à la grecque

Risotto d'épeautre, émulsion d'asperge aux herbes

32 €

## DESSERTS

### **Poire**

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

19 €

### **Framboise**

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

16 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreasmavrommatis

@mavrommatisrestaurant