

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 €

Pagre

En carpaccio, boutargue de Messolonghi, houmous de cornilles,
palourdes

Salade grecque

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata, sorbet
de tomate Green Zebra à l'huile d'olive

Carabinero

Rôti, melon, cardamome, olive de Volos

Bar de ligne

Rôti au thym citron, coco de Paimpol, marmelade de tomate, coques

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

Myrtille

Billes de myrtille, crème d'amande amère, sablé citron vert,
jus de fruits rouges

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

Salade grecque

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata,
sorbet de tomate Green Zebra à l'huile d'olive

35 €

Poulpe grillé

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

45 €

Aubergine confite

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

36 €

Pagre

En carpaccio, boutargue de Messolonghi, houmous de cornilles,
palourdes

39 €

Carabinero

Rôti, melon, cardamome, olive de Volos

48 €

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, coco de Paimpol, marmelade de tomate, coques

68 €

VIANDES

Volaille de Bresse

Les suprêmes rôtis, les cuisses confites au romarin,
keftédès aux escargots de Crète, jus de volaille à la fleur d'oranger

64 €

Quasi de veau

Fleur de courgette-boulgour, girolle, pistache d'Égine AOP,
jus de veau aux épices

54 €

Agneau de Lozère

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

54 €

Légumes à la grecque

Risotto d'épeautre, émulsion d'herbes

34 €

DESSERTS

Myrtille

Billes de myrtille, crème d'amande amère, sablé citron vert,
jus de fruits rouges

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

16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis

@mavrommatisrestaurant