

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 €

Saint-Jacques

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

Langoustine

En Kadaïf, coque, tzatziki, caviar osciètre grec, livèche

Champignons sauvages & artichaut

En raviole végétale, Halloumi AOP grillé,
consommé de champignons sauvages

Saint-Pierre

Rôti, panais, coquillages, céleri, criste marine, jus d'oignons au kéfir

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

Champignons sauvages & artichaut

En raviole végétale, Halloumi AOP grillé,
consommé de champignons sauvages

39 €

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 €

Saint-Jacques

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

39 €

Langoustine

En Kadaïf, coque, tzatziki, caviar osciètre grec, livèche

58 €

POISSONS

« Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

Saint-Pierre

Rôti, panais, coquillages, céleri, criste marine, jus d'oignons au kéfir

49 €

Rouget-barbet

Blette au sumac, condiment aux poivrons, bouillon de pois chiche au curcuma

48 €

VIANDES

Pigeon Impérial d'Angélin

Rôti, les cuisses en coupes, butternut cannelle-fleur d'oranger, betterave à l'hibiscus, jus au vinaigre de Petimezi

55 €

Volaille de Bresse

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

58 €

Agneau de Lozère

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

55 €



Légumes à la grecque

Risotto d'épeautre, champignons, émulsion de kéfir aux herbes

39 €

DESSERTS

Poire

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

19 €

Figue

Confite aux épices, yaourt grec de brebis bio, glace à l'huile d'olive

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

@mavrommatislerestaurant