

mavrommátis



Menu de la Saint-Valentin

220 €

Six plats pour célébrer le meilleur de la cuisine hellénique

Mises en bouche Délices de Vénus



Saint-Jacques

Grillée, mousseline de chou-fleur à l'ouzo, vinaigrette passion



Truffe

Artichaut Avgolemono, racine à la truffe, crémeux cresson
au yaourt grec de brebis



Homard

Pimenté, butternut confite à la vanille, consommé de betterave
à la rose d'Agros



Veau du Limousin

Pomme safranée, carotte glacée à la citronnelle et au gingembre,
jus à la fleur d'oranger



Tentation

Poire à la rose, citron vert



Pétale d'amour

Framboise et coco, baie de cannellier



Mignardises

Merci d'informer notre équipe de toute allergie ou restriction alimentaire.

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

Tel : 01 43 31 17 17

daubenton@mavrommatis.fr