

# 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

150 €

**Accords mets & vins**

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

80 €

**Pagre**

Coques, boutargue de Messolonghi,  
soupe de concombre-pomme Granny Smith

**Salade grecque** 

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata,  
sorbet de tomate Green Zebra au basilic

**Homard**

Fleur de courgette, fondue d'aubergine, courgette farcie,  
condiment chou-fleur, bisque de homard-Metaxa

**Bar de ligne**

Rôti, chutney de tomate, févrette-artichaut, coquillages,  
émulsion iodée aux fleurs de capucine et anis vert

**Agneau de Lozère**

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

**Mangue**

En kataifi, sorbet mangue-passion

**Sésame et fruits rouges**

Sablé au sésame, crémeux praliné, sorbet fruits rouges, jus de myrtille

## Menu Découverte

En cinq actes

*Pente praxis*

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

110 €

Accords mets et vins

60 €

## Menu Initiation

En quatre actes

*Tesseris praxis*

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives.

Exclusivement disponible du mardi au jeudi  
pour le dîner et le samedi pour le déjeuner.

89 €

Accords mets et vins

45 €

*Les plats à la carte sont uniquement disponibles  
au dîner du mardi au jeudi.*

## ENTREES

### **Salade grecque** ✓

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata,  
sorbet de tomate Green Zebra au basilic

34 €

### **Pagre**

Coques, boutargue de Messolonghi,  
soupe de concombre-pomme Granny Smith

36 €

### **Aubergine confite** ✓

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

32 €

### **Poulpe**

Grillé, croustillant phyllo, confit d'oignons au Xinomavro,  
condiment piperade et laitue de mer

38 €

### **Girolle** ✓

Courgette zéphyr, haricot vert fin, cerise, pistache d'Égine,  
condiment tomate-grenade

32 €

## POISSONS

### « Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

### Homard

Fleur de courgette, fondue d'aubergine, courgette farcie,  
condiment chou-fleur, bisque de homard-Metaxa

62 €

### Bar de ligne

Rôti, chutney de tomate, févrette-artichaut, coquillages,  
émulsion iodée aux fleurs de capucine et anis vert

65 €

## VIANDES

### Pigeon fermier

Rôti à la lavande de Chypre, les cuisses confites au boulgour,  
vlita, chutney de cerise, jus au Petimezi

48 €

### Veau du Limousin

Rôti à la sarriette, échalote, joue confite, févrette et artichaut,  
pomme safranée, jus de veau en stifado, piperokama Florinis

54 €

### Agneau de Lozère

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

58 €

### Oignon des Cévennes

Confit au safran de Kozani, petit pois-girolle,  
carotte à la fleur d'oranger, émulsion au lait d'amande

39 €

## DESSERTS

### **Découverte d'Égine**

Tarte à la pistache d'Égine, figue fraîche, sorbet coco, jus de figue  
19 €

### **Sésame et fruits rouges**

Sablé au sésame, crèmeux praliné, sorbet fruits rouges, jus de myrtille  
19 €

### **Galaktoboureko**

Croustillant pâte phyllo, confit à l'orange, crèmeux vanille,  
sorbet aux agrumes  
17 €

### **Pomme et figue**

La pomme tatin au miel et la figue rôtie.  
Crèmeux à la feuille de figuier, sorbet Granny smith et jus de figue 16 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreamavrommatis  
@mavrommatislerestaurant