

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

*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, févete-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, févete 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, rhubarbe pochée, sorbet coco, jus de rhubarbe
19 €

Sésame et fruits rouges

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

Cerise

En compote et en clafoutis, praliné à l'amande, amande fraîche
17 €

Pêche

Cuite à la verveine, abricot rôti, sorbet au thé jasmin, jus à la pêche blanche
16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis
@mavrommatislerestaurant