

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 €

Saint-Jacques

En tartare, condiment tarama d'oursin,
boutargue de Messolonghi, cornille

Artichaut Avgolemono 

En fricassée à l'aneth, légumes maraîchers, palourdes,
façon Constantinople

Homard

Rôti, risotto de boulgour, légumes d'antan,
émulsion d'herbes fraîches, bisque de homard au 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

Artichaut Avgolemono

En fricassée à l'aneth, légumes maraîchers, palourdes,
façon Constantinople

37 €

Saint-Jacques

En tartare, condiment tarama d'oursin,
boutargue de Messolonghi, cornille

39 €

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 €

POISSONS

« Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

Homard

Rôti, risotto de boulgour, légumes d'antan,
émulsion d'herbes fraîches, bisque de homard au Metaxa

62 €

Bar de ligne

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

65 €

VIANDES

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 €

Volaille de Bresse

Suprême rôti, cuisse confite au romarin,
keftédès aux escargots de Crète, mille-feuilles de kolokassi,
jus de volaille, fleur d'oranger

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 €

Galaktoboureko

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

Pomme et figue

La pomme tatin au miel et la figue rôtie,
crémeux à la feuille de figuier, sorbet Granny Smith et jus de figue
16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis
@mavrommatislerestaurant