

mavrommátis



## Menu de la Saint-Valentin

**220 €**

Sept plats pour célébrer le meilleur de la cuisine hellénique

### **Spanakopita**

En raviole, sauce féta truffée



### **Kolakasse à la truffe**

En tartelette au sarrasin, artichaut



### **Langoustine en kadaïf**

Cannelloni de langoustine, taboulé de chou-fleur, bisque au Metaxa



### **Saint-Jacques rôties**

Risotto de pâtes d'avoine au safran de Kozani,  
sauce au kéfir, caviar osciètre grec



### **Quasi de veau du Limousin stifado**

Joue de veau confite, millefeuille de topinambour,  
graviera de Crète, jus d'un stifado



### **Passionnément**

Betterave cuite au poivre de Madagascar et granité, espuma passion



### **Nuage de Roses**

Croustillant au chocolat blanc, ganache montée, compote de litchi,  
sorbet et jus d'hibiscus



### **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](mailto:daubenton@mavrommatis.fr)