

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

95 €

Caviar Ossetra grec

Lentilles, blette au citron confit, coquillages,
courgette zéphyr au bouillon de crevettes grises

Tourteau de Roscoff

Crèmeux à l'ouzo, légumes printaniers à la grecque,
jus de pomme Granny Smith-céleri-aneth

Asperges vertes et blanches 

Grillées, vierge de petits pois citronnée au zaatar,
boutargue de Messolonghi

Bar

Rôti, supion, févette, artichaut, oignon des Cévennes
confit,émulsion de cresson iodée au yaourt de brebis

Agneau de Lozère

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

Mangue

En kataifi, sorbet mangue-passion

Chocolat 'Grand cru Caraïbes'

Au poivre Voatsiperifery, passion

Menu Découverte

En cinq actes

Pente praxis

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

110 €

Accords mets et vins

70 €

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

50 €

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

ENTREES

Caviar Ossetra grec

Lentilles, blette au citron confit, coquillages,
courgette zéphyr au bouillon de crevettes grises

54 €

Tourteau de Roscoff

Crèmeux à l'ouzo, légumes printaniers à la grecque,
jus de pomme Granny Smith-céleri-aneth

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 €

Asperge vertes et blanches ✓

Grillées, vierge de petits pois citronnée au zaatar,
boutargue de Messolonghi

38 €

POISSONS

« Psarosoupa »

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

Dos de cabillaud

Risotto d'épeautre aux petits pois, morille farcie à la langoustine, condiment carotte aux feuilles de câprier, émulsion d'un fumet citronné

44 €

Bar

Rôti, supion, févrette, artichaut, oignon des Cévennes confit, émulsion de cresson iodée au yaourt de brebis

48 €

VIANDES

Veau fermier

Rôti au thym citron, carotte à la fleur d'oranger, morille, asperge verte, jus de veau au sumac

54 €

Agneau de Lozère

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

58 €

Pigeon fermier

Rôti, les cuisses confites panées au sésame-yuzu, blette, betterave cuite à la mélasse de grenade, jus cannelle-baie de genévrier

48 €

Morille

Oignon des Cévennes, fenouil confit au safran de Kozani, émulsion de cresson au lait d'amande

39 €

DESSERTS

Découverte d'Égine

Tarte à la pistache d'Égine, compote au cédrat, sorbet coco, segments d'agrumes, jus de clémentine

19 €

Chocolat 'Grand cru Caraïbes'

Au poivre Voatsiperifery, passion

19 €

Galaktoboureko

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

17 €

Tarte tatin

Pomme Kiku, feuilletage caramélisé, parfait glacé à la vanille, jus à la pomme

16 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@chef_andreasmavrommatis

@mavrommatislerestaurant