

# 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 €

## **Saint-Jacques**

Amarante et quinoa BIO à la fleur d'oranger, artichaut, coquillages,  
boutargue de Messolonghi

## **Artichaut Avgolemono**

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

## **Champignons sauvages**

Rôtis aux baies de genièvre, Halloumi AOP Bio grillé,  
bouillon de champignon corsé

## **Bar**

Rôti aux feuilles de citronnier, lentilles BIO de Grèce, racine d'antan,  
bouillon fumé au poivre de Tellicherry, citron caviar

## **Agneau de Lozère**

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

## **Agrumes**

Crème glacée au curcuma, condiment bergamote,  
espuma clémentine-yuzu

## **Coing & Châtaigne**

Sphère à la mousse de yaourt grec de brebis, coing poché  
et en compote au miel légèrement épicé, glace à la châtaigne, jus  
au coing et miel

## 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

### **Artichaut Avgolemono**

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

37 €

### **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 €

### Rouget

Cuit la plancha, agrumes-poivron, poulpe farci au chorizo, charlotte au safran de Kozani, jus à l'estragon

48 €

### Bar

Rôti aux feuilles de citronnier, lentilles BIO de Grèce, racine d'antan, bouillon fumé au poivre de Tellicherry, citron caviar

58 €

## VIANDES

### Agneau de Lozère

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

58 €

### Pigeon fermier

Rôti à la sauge, raviole de cresson de fontaine et Feta AOP crémeuse, butternut au verjus, jus au miel de Crète

48 €

### Kolokassi

Confit aux brisures de truffe, céleri, châtaigne, jus vert au kéfir

39 €

## DESSERTS

### **Découverte d'Egine**

Tarte à la pistache d'Égine et aux agrumes, sorbet coco,  
jus d'agrumes  
23 €

### **Tarte tatin**

Pomme, pâte phyllo caramélisée, parfait glacé à la vanille,  
crèmeux cannelle et clou de girofle, glace à la noix,  
jus à la pomme  
22 €

### **Coing & Châtaigne**

Sphère à la mousse de yaourt grec de brebis,  
coing poché et en compote au miel légèrement épicé,  
glace à la châtaigne, jus au coing et miel  
23 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreamavrommatis  
@mavrommatislerestaurant