

# 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 €

**Daurade royale**

En tartare, Caviar Grec Oscière, espuma fenouil et safran de Kozani

**Asperge verte de Provence** 

Tartelette sarrasin au Manouri AOP, condiment au yaourt grec de brebis BIO

**Homard**

Les pinces en lahanodolmadès, condiment corail,  
bisque de homard au Metaxa

**Saint-Pierre**

Cuit à la vapeur, fèves et pois chiche BIO de Grevena, sauce tahini

**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

**Fraise**

Parfait glacé au yaourt grec de brebis BIO, fraise au jus, glace basilic

## 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

### **Asperge blanche**

Grillée, vierge de petits pois à la grecque, citron caviar,  
boutargue de Messolonghi

34 €

### **Aubergine confite**

Au thym sauvage, crevette Obsiblué, légumes de saison crus et cuits,  
lardo di Colonnata

36 €

### **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 €

### Saint-Pierre

Cuit à la vapeur, fèves et pois chiche BIO de Grevena,  
sauce tahini

54 €

### Homard

Les pinces en lahanodolmadès, condiment corail, bisque de  
homard au Metaxa

58 €

## VIANDES

### Agneau de Lozère

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

58 €

### Veau fermier

Rôti au thym citron, gemista de morille à la joue de veau confite,  
condiment piperokama, jus de veau en stifado

52 €

### Légumes à la grecque 🌿

Risotto d'épeautre, légumes maraîchers, émulsion 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,  
crémeux cannelle et clou de girofle, glace à la noix,  
jus à la pomme  
22 €

### **Fraise**

Parfait glacé au yaourt grec de brebis BIO, fraise au jus,  
glace basilic  
23 €

**Suivez notre actualité sur Instagram**

@chef\_andreamavrommatis  
@mavrommatisrestaurant