

mavrommátis



« 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 €

Salade Grecque - Elliniki Salata

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata,
sorbet de tomate Green Zebra, concombre, origan

Pagre - Fagri

Pagre à cru, boutargue de Messolonghi, salicorne, citron du Péloponnèse,
fenouil toasté

Langoustine - Karavida

Langoustine en kadaïf, fleur de courgette farcie, pistaches d'Égine en
condiment, bisque metaxa épicée

Bar de ligne - Lavraki

Bar de ligne rôti, chutney de tomate, coco de Paimpol au yaourt grec
de brebis BIO, coquillages, pourpier sauvage

Agneau de Lozère - Arni

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

Mirabelle - Damaskino Mirabelle

En compote, crème légère à la mastiha de Chios, sorbet au citron noir

Figue - Syko

Rôtie et en compote aux baies de cannelier, croustillant de pâte phyllo,
crème glacée aux baies de cannelier, jus de figue

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

Salade Grecque - Elliniki Salata

Mille-feuille de tomates anciennes, Feta AOP, olive de Kalamata,
sorbet de tomate Green Zebra, concombre, origan

35 €

Pagre - Fagri

Pagre à cru, boutargue de Messolonghi, salicorne,
citron du Péloponnèse, fenouil toasté

38 €

Poulpe - Chtapodi

Grillé, croustillant phyllo, confit d'oignons au Xinomavro,
condiment piperade et laitue de mer

38 €

Tomates multicolores en fraîcheur d'été - Ntomates

Menthe, condiment roquette, fleurs d'ail

32 €

POISSONS

Psarosoupa

Jus d'une Kakavia, poisson du jour
48 €

Rouget-barbet - Barbouni

Rouget-barbet, cannelloni de courgette et poivron, pomme de terre 'délicatesse' au safran de Kozani, émulsion agrumes-boutargue de Messolonghi
54 €

Bar de ligne - Lavraki

Bar de ligne rôti, chutney de tomate, coco de Paimpol au yaourt grec de brebis BIO, coquillages, pourpier sauvage
68 €

VIANDES

Agneau de Lozère - Arni

Épaule confite, selle rôtie au Halloumi AOP, dolmadès de blette, condiment aux olives de Volos
58 €

Pigeonneau fermier de Racan - Peristeri

En feuille de vigne, girolle, cerise en pickles au sureau, polenta, amande fraîche, jus au miel de Crète
52 €

Volaille de Bresse - Kotopoulo

Filet rôti à l'origan, cuisses en keftédès aux escargots de Crète, arroche, jus de volaille au Xiropotamos
48 €

Girolle - Kantharella

Pomme de terre 'Délicatesse' confite, citron-coriandre, pourpier, émulsion au lait d'amande
39 €

DESSERTS

Chocolat-olive - Sokolata-Elia

Ganache de chocolat Taiñori aux olives de Kalamata,
crème chocolat et basilic, glace à la fleur d'oranger
22 €

Figue - Syko

Rôtie et en compote aux baies de cannelier,
croustillant de pâte phyllo, crème glacée
aux baies de cannelier, jus de figue
24 €

Framboise - Smeouro

Parfait glacé au yaourt de brebis BIO, framboises et
betteraves mijotées ensemble
23 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@mavrommatislerestaurant