

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

« Il y a des chefs qui marquent la gastronomie mais aussi les cœurs.

Notre frère, le chef étoilé Andréas Mavrommatis, nous a transmis bien plus que des
recettes : une passion, des racines et l'amour du partage.

Aujourd'hui, nous lui rendons hommage à travers une carte réunissant ses plats
emblématiques, pour faire revivre son talent et l'émotion qu'il savait transmettre dans
chaque assiette.

Nous sommes heureux de vous accueillir au restaurant, autour de cette carte, pour
célébrer sa cuisine et faire perdurer, ensemble, l'héritage précieux qu'il nous a laissé.

Son talent nous rassemble, sa cuisine nous relie, son souvenir demeure.»

Evagoras et Dionysos Mavrommatis

En hommage au chef **Andréas Mavrommatis**



Menu Signature Philoxenia

L'expérience qui symbolise l'hospitalité grecque

A commander avant 21h30

En sept actes - Epta praxis

Menu servi à tous les convives

150 €

Daurade royale - Tsipoura

En tartare, caviar grec Oscietre, condiment tarama d'oursin,
fine gelée aux poissons de roche safranée

Artichaut Avgolemono - Agkinares Avgolemono ✓

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

Cèpe - Manitári Portsíni ✓

En consommé, céleri, Halloumi grillé AOP, coriandre fraîche

Saint-Pierre - Christopsaro

Cuit à la vapeur, langue d'oursin, blette et pois chiche,
sauce tahini citronnée

Agneau français - Arni

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

Siropiasto

Au Metaxa et à la clémentine, écorces de clémentine confite,
jus et gel de clémentine

Rose d'Agros - Triantafyllo Agrou

Biscuit citron vert et amandes caramélisées, jus à la rose d'Agros

Accords mets et vins

Une sélection rigoureuse de crus distingués et
primés aux cépages indigènes grecs et
chypriotes

95 €

Menu Découverte

Odyssée

Le voyage à travers les terroirs et les traditions

En cinq actes – Pente Praxis

Deux entrées, un poisson, une viande, un dessert

Menu servi à tous les convives
110 €

Accords mets & vins
70 €

Menu Initiation

Agora

La découverte et la rencontre des saveurs helléniques

En quatre actes - Tesseris Praxis

Une entrée, un poisson, une viande, un dessert

Exclusivement disponible du mardi au jeudi pour
le dîner et le samedi pour le déjeuner

Menu servi à tous les convives
89€

Accords mets & vins
50 €

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

ENTREES

Cèpe - Manitári Portsíni ✓

En consommé, céleri, Halloumi grillé AOP, coriandre fraîche
35€

Daurade royale - Tsipoura

En tartare, caviar grec Oscietre, condiment tarama d'oursin
fine gelée aux poissons de roche safranée
42 €

Artichaut Avgolemono - Agkinares Avgolemono ✓

En fricassée à l'aneth, légumes maraîchers, palourdes,
façon Constantinople
38 €

Poulpe - Chtapodi

Grillé, croustillant phyllo, confit d'oignons au Xinomavro,
condiment piperade et laitue de mer
38 €

Aubergine confite - Glasarisméni melitzána ✓

Au thym sauvage, crevette Obsiblu, légumes de saison crus
et cuits, lardo di Colonnata
34 €

POISSONS

Saint-Jacques - Chtenia

Rôtie, giouvetsi de pâtes d'avoines au safran de Kozani
et Graviera de Crète, sauce au kéfir

48 €

Psarosoupa

Jus d'une Kakavia, poisson du jour

48 €

Saint-Pierre - Christopsaro

Cuit à la vapeur, langue d'oursin, blette et pois chiche,
sauce tahini citronnée

52 €

VIANDES

Agneau français - Arni

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

58 €

Pigeonneau impérial d'Angelin - Peristeri

Rôti, les cuisses en koupès, butternut cannelle-fleur d'oranger,
betterave à l'hibiscus, jus au vinaigre de Petimezi

54 €

Veau fermier - Moscharaki

Rôti à la sarriette, échalote, joue confite, pomme safranée,
jus de veau en stifado, piperokama Florinis

52 €

Jardin d'Automne - Fthinoporinos Kipos

Trahanas, cèpes et champignons sauvages,
émulsion légère au kéfir

39 €

DESSERTS

Chocolat-olive et basilic - Sokolata-elia kai Vasilikos

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

22 €

Poire et manouri - Achladi kai Manouri

Crèmeux au manouri, poire rôtie, crème légère au gingembre, gel poire, sorbet au gingembre

23 €

Rose d'Agros - Triantafyllo Agrou

Biscuit citron vert et amandes caramélisées, jus à la rose d'Agros

23 €

Suivez notre actualité sur Instagram

@mavrommatislerestaurant