

Menus élaborés par le chef Andréas Mavrommatis

Menu Découverte

Cinq plats

Pour rendre hommage aux terroirs grecs

Menu servi à tous les convives

95 €

Accords mets et vins

45 €



Champignons des bois

Œuf parfait, halloumi grillé, bouillon de champignons à la coriandre



Psarosoupa

Encornet farci, crevette Obsibluie grillée, rouget, poulpe fumé, fenouil confit, rouille au curcuma, jus d'une Kakavia

ou

Rouget barbet

Seiche grillée, pommes Charlotte confites au safran de Kozani, ragoût de 'coco de Paimpol', basilic et roquette



Agneau de lait de Lozère

Epaule confite en cannelloni de céleri, selle rôtie au halloumi, dolmadès de blette, condiment aux olives de Volos



Pré-dessert

Cannelloni de céleri à la rhubarbe confite, crumble citron, glace aux herbes



Pomme tatin

Caramélisée aux épices, crème légère à la vanille, glace aux noix

Merci d'informer notre équipe de toutes allergies et contraintes alimentaires.

Menu Créativité

79 €

En trois plats

LES ENTREES

Artichaut

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

OU

Champignons des bois

Œuf parfait, halloumi grillé, bouillon de champignons à la coriandre

LES PLATS

« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsiblué grillée, rouget, poulpe fumé, fenouil confit, rouille au curcuma, jus d'une Kakavia

OU

Rouget barbet

Seiche grillée, pommes Charlotte confites au safran de Kozani, ragoût de 'coco de Paimpol', basilic et roquette

OU

Agneau de lait de Lozère

Epaule confite et grillée, selle rôtie au halloumi, Dolmadès de blette, condiment aux olives de Volos

LES DESSERTS

Chocolat-olive et basilic

Ganache de Taïnor aux olives confites, bonbons de chocolat et basilic, glace à la fleur d'oranger

OU

Pomme tatin

Caramélisée aux épices, crème légère à la vanille, glace aux noix

Menu Déjeuner « Au fil des saisons »

Trois plats
Pour découvrir le meilleur de la cuisine Hellénique

45€

Vendredi et Samedi

Champignons des bois

Œuf parfait, halloumi grillé, bouillon de champignons à la coriandre



« Psarosoupa »

Encornet farci, crevette Obsibluie grillée, fenouil confit,
rouille au curcuma, jus d'une Kakavia

Ou

Agneau de lait de Lozère

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



Pomme tatin

Caramélisée aux épices, crème légère à la vanille, glace aux noix