

## Les Entrées

|  |       |
|--|-------|
| Saumon cuit au gros sel, légumes croquants                               | 19,00 |
| Crabe aux agrumes  | 19,00 |
| Tarama tradition et poutargue de Messolonghi en toast                    | 18,00 |
| Raviolis à la courge et foie gras, crème de sésame                       | 17,00 |
| Cardons oubliés à la moëlle fondante, gratinés                           | 17,00 |
| Crevettes royales en saganaki  | 19,00 |
| Ktenia (coquilles Saint-Jacques) aux herbes parfumées,<br>jeunes pousses | 22,00 |
| Poulpe grillé, skordalia de pommes de terre                              | 19,00 |

## Les Plats

|  |       |
|--|-------|
| Homard aux chylopites, jus de crustacés,<br>skordalia d'amandes safranées                | 30,00 |
| Bar aux poireaux, sauce avgolemono   | 28,00 |
| Filet de canette, sauce au jus de grenade  | 30,00 |
| Noix de veau aux cèpes, brocolis en purée  | 32,00 |
| Suprême de volaille fermière en<br>croûte de pistaches d'Égine, sauce à l'orange et miel | 30,00 |
| Fondant d'épaule d'agneau aux châtaignes<br>et champignons                               | 28,00 |

## Les desserts

|   |       |
|---|-------|
| Velouté de yaourt aux fraises                                   | 10,00 |
| Baklava   | 9,00  |
| Crème de fromage de chèvre aux fruits<br>de la passion          | 12,00 |
| Pantespani : moelleux à la crème d'amande<br>et fleur d'oranger | 10,00 |
| Assortiment de desserts   | 12,00 |
| Assortiment de fromages grecs                                   | 12,00 |

## Vins doux naturels

|  |       |
|--|-------|
| Domaine Piera Eratini, mont Olympe<br>Euxes, malagousia<br>(Les grappes de raisins sont méticuleusement tordues sur la vigne,<br>pour fournir une concentration de sucre naturel, avant d'absorber<br>les rayons du soleil dans des bocaux en verre, fermentation de 24<br>mois en barriques d'acacia) | 10,00 |
| Apiliotis, mandilaria<br>(vin des cyclades, les raisins sont séchés pendant 10 à 12 jours au<br>soleil avant vinification. De couleur rouge profonde, avec un bon<br>équilibre entre les sucres, les tanins et l'acidité)  | 10,00 |
| Vinsanto Assyrtico, Domaine Sigalas Santorin<br>(maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois<br>minimum)  | 10,00 |