

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Oeuf marbré bio sur fond d'artichaut violet et chips de céleri, sauce
aux agrumes et herbes fines

**

Croustillants de langoustine enrobés de filo, sauce crustacés et
asperges vertes grillées

**

Epaule d'agneau de lait farcie et sa fricassée d'herbes ;
mille feuille crétois aux courgettes et p. de terre

**

Revani :

gâteau de semoule à la mastiha (gomme arabique)

Les Entrées

Velouté d'asperges aux moules	18,00
Boulghour aux artichauts et fèves des marais, saumon fumé par nos soins	17,00
Assiette d'hors d'œuvre, mer et terre : - Artichaut tarama - Bourekí au saumon et fromage de chèvre - Mille-feuille d'aubergine, à la mousse d'amande - Poulpe grillé et scordalia (aioli) de pommes de terre - Poivron rouge "corne d'abondance" sauce à l'anchois et câpres	26,00
Homard et courgettes grillés, coriandre fraîche	25,00
Tarama tradition et poutargue de Messolonghi en toast	18,00
Palatiano : Keftes de trois viandes et pistaches enrobés de filo, mélange de salade	18,00
Petits bourekís au saumon et fromage, salade	17,00
Calamars grillés au beurre de lait cru	17,00
Poulpe et légumes grillés, scordalia (aioli) aux noix	22,00
Croustillants de langoustine enrobés de filo, sauce crustacés et asperges vertes	25,00
Raviolia de Tinos farcis aux blettes, "marmelade" de tomates	18,00

Les Plats

Mayatiko (filet) sur gril, poêlée de blettes multicolores,
purée de fenouil et poireaux 30,00

Seiches mitonnées aux pâtes kritharaki, cuites à
l'encre et au fumet 25,00

Bœuf de Mousthène au gingembre, grillé à la fleur de sel
de Karpathos, bourekis cretois 32,00

Moussaka de grand-mère Athéna, mesclun de salade 26,00

Agneau de lait mitonné aux petits pois et artichauts,
riz pilaf 28,00

Sofrito, filet de noix de veau à la sauge déglacé au vieux
vinaigre d'Assyrtiko, purée de navets et radis 30,00

Les desserts

Velouté de yaourt au miel d'Attique et noix torréfiées	10,00
Baklava :	
feuilleté croustillant aux noix et amandes	9,00
Revani :	
gâteau de semoule à la mastiha (gomme arabique)	12,00
Pantespani :	
moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger	10,00
Assortiment de desserts	12,00
Assortiment de fromages grecs	12,00

Vins doux naturels :

Domaine Píera Eratini, mont Olympe Euxes, malagousia 10,00
(Les grappes de raisins sont méticuleusement tordues sur la vigne, pour fournir une concentration de sucre naturel, avant d'absorber les rayons du soleil dans des bocalux en verre, fermentation de 24 mois en barriques d'acacia)

Apiliotis, mandilaria 10,00
(vin des cyclades, les raisins sont séchés pendant 10 à 12 jours au soleil avant vinification. De couleur rouge profonde, avec un bon équilibre entre les sucres, les tanins et l'acidité)

Vinsanto Assyrtico, Domaine Sigalas Santorin 10,00
(maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)