

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

Assiette d'hors d'œuvre, mer et terre :	26,00
- Artichaut tarama	
- Boureké 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	
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 bourekés 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
Suprême de volaille fermière en croûte de pistaches d'Égine, sauce à l'orange et miel, purée au céleri et poire	32,00

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 Eratíní, mont Olympe Euxes, malagousía 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)

Apíliotís, mandílaría 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 Assyrítico, Domaine Sigalas Santorín 10,00
(maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)