

# CARTE NOTOS

## Janvier - Février

Sur place et à emporter

*Une réduction de 10% s'applique à toutes les commandes à emporter*

\*

Crabe aux agrumes, avocat et radis noir - 17

Tarama tradition et galettes de courgette - 16

Poulpe poêlé, aïoli aux noix et pommes de terre, coulis de betteraves rôties - 19

*Ktenia* (coquilles st.jacques) bisque de langoustines, fondant de poireaux - 21

Fleurs de Pontos au potimarron et foie gras, crème de sésame et grenade - 18

Fèves de marais aux poireaux et tomates confites - 15

Croustillant de langoustines enrobées de filo, herbes poêlées - 18

Tourte de *Kaissarie* à la pastourma et fromage kefalotyri, mesclun en salade - 15

\*\*

Polenta aux légumes d'hiver, champignons et manouri grillé - 26

Merlu, velouté de crustacés et gratin de fenouil - 26

Riz aux fruits de mer, cuit au four - 25

Bar sauvage\* grillé, légumes croquants - 34

Yaprakia - 27

*Chou vert farci à la pintade*

Boeuf de Mousthène mariné au gingembre et grillé à la fleur de sel - 30

Agneau d'hiver aux fruits secs et épices d'Orient - 29

\*\*\*

Baklava aux pistaches et amandes, poire pochée au safran - 11

Pantespani - 10

*Gâteau moelleux léger à la crème d'amandes et fleur d'oranger*

Karidopita - 9

*Gâteau aux noix, délicatement épicé*

Millefeuille aux agrumes et au Grand Marnier - 10

Assortiment de desserts ou de fromages - 12

\*selon arrivage

## MENU DÉCOUVERTE

40€

Tourte de Kaissarie à la pastourma et fromage kefalotyri, mesclun en salade

\*

Polenta aux légumes d'hiver, champignons et manouri grillé

\*

Pantespani

*Gâteau moelleux léger à la crème d'amandes et fleur d'oranger*

## MENU DÉGUSTATION

68€

Thalassiná mezze de la mer

*Crabe aux agrumes, tarama tradition, poulpe grillé,*

*avgotaracho (poutargue) de Messolonghi*

\*

Ktenia (coquilles st.jacques) bisque de langoustines, fondant de poireaux

\*

Agneau d'hiver aux fruits secs et épices d'Orient

\*

Millefeuille aux agrumes et au Grand Marnier