

Menu découverte

38,00 €

Sélection vins 29,00 €

Tarama tradition  
Pesto aux amandes et anchois  
Légumes en terrine

\*\*

veau glycanissos,  
mariné à l'huile d'olive, miel, anis et zestes d'orange

\*\*

Pantespaní :  
moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger

Menu dégustation

70,00 €

Sélection vins 29,00 €

Triade des œufs de poissons :

Caviar

Tarama tradition

Avgotaracho

\*\*

Ktenia (noix de Saint-Jacques) aux champignons,  
herbes parfumées et coquillages

\*\*

Arvanitiko:

Poularde fermière et sa farce à la viande, riz et raisins de Corinthe sur  
lit de chou fondant

\*\*

Dessert:

moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger  
Crème de fromage de chèvre, pulpe de fruit de la passion  
Baklava : feuilleté croustillant aux noix et amandes

## Les Entrées

Triade des œufs de poissons :	28,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caviar goût russe (fleuve Amour/ Sibérie)</li> <li>• Tarama tradition</li> <li>• Avgotaracho de lagune de Messolonghi</li> </ul>	
Assiette de tarama tradition d'œufs de cabillaud d'Islande	18,00
Poulpe et légumes grillés, scordalia de pommes de terre et aux noix	26,00
Haloumi frais poêlé déglacé à l'ouzo et miel, légumes en terrine*	17,00
Croustillants de langoustines enrobées de filo, sauce crustacés, betteraves rôties	20,00
Ktenia ( noix de Saint-Jacques), aux champignons, herbes parfumées et coquillages	22,00
Fleurs de Pontos :	
Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière	17/23
Risotto Yalanzi aux pignons et raisins de Corinthe, feuilles de vigne rôties *	16/22

\* Végétarien

## Les Plats

Bar de ligne grillé, émulsion d'huile d'olive et citron 32,00  
Yahni de blettes et fenouil

Fondant d'agneau rôti au four, pommes de terre grenailles 28,00

Arvanitiko:

Poulette fermière et sa farce à la viande, riz et raisins 30,00  
de Corinthe sur lit de chou fondant

Bœuf de Mousthène, purée de radis et navets, 32,00  
endives braisées

Fèves aux poireaux, cumin, tomate confite 24,00  
et purée de potimarron\*

\* Végétarien

## Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits	8,00
Baklava : feuilleté croustillant aux noix et amandes,	9,00
Crème de fromage de chèvre, pulpe de fruit de la passion	10,00
Karidopita, gâteau aux noix, crème glacée	9,00
Pantespaní : moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger	10,00
Assortiment de desserts	12,00
Assiette de fromages grecs	12,00

## Vins doux naturels :

META, Píera Eratíní, (malagousía oxydé)	10,00
Euxes, mont Olympe, (malagousía)	10,00
Apíliotís, (mandílaría), îles cycladiques	10,00
Vinsanto (Assyrtico), Santorín	10,00