

Menu découverte

38,00 €

Sélection vins

29,00 €

La triade de légumes fraîcheur :

- lentilles beluga au gingembre et aneth
- bâtonnets de courgette au four à la sauce verte
- poivron corne d'abondance au pesto d'amandes torréfiées

**

La Moussaka de grand-mère Athena

**

Salade de fruits sur crème fouettée

La sélection comprend : apéritif, 2 verres de vin, eau et café

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins

29,00 €

Crabe et poulpe à l'avocat et coriandre

**

Croustillants de langoustines enrobées de filo,
sauce safranée

**

Carré d'agneau en croûte de pistaches, bourekis crétois

**

Mille-feuille à l'orange

La sélection comprend : apéritif, 2 verres de vin, eau et café

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les Entrées

La triade de légumes fraîcheur*	18,00
<ul style="list-style-type: none">• Lentilles beluga au gingembre et aneth• Bâtonnets de courgette au four à la sauce verte• Poivron corne d'abondance au pesto d'amandes torréfiées	
Fonds d'artichauts et fèves des marais au saumon fumé maison, blé concassé*	18,00
Le rouge et le noir (poivron et aubergine rôtis) fromage de yaourt à l'huile d'olive aux herbes *	16,00
Gavros : filets d'anchois frais au citron, fava de Santorin	15,00
Crabe et poulpe à l'avocat et coriandre	26,00
Croustillants de langoustines enrobées de filo, sauce safranée	24,00
Tarama tradition et avgotaracho	18,00
Petits calamars grillés au beurre de lait cru	17,00

* végétarien

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les Plats

Risotto de pois-chiches au safran et menthe fraîche* 18,00

Saumon d'Ecosse, label rouge, grillé aux agrumes,
purée de petit-pois et chou-rave 28,00

Kritharoto (pâtes) aux seiches cuites à
l'encre et au fumet 26,00

Beyenti de veau mitonné et agrémenté à
l'aubergine fumée en sauce 28,00

Suprême de poulet fermier mariné aux neuf épices 26,00
sur gril et borani (salade d'herbes au yaourt égoutté et noix)

Carré d'agneau en croûte de pistaches, bourekis crétois 32,00

* végétarien

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les desserts

Velouté de yaourt à la figue confite	8,00
Baklava et poire pochée, praliné de pistaches et glace	9,00
Mille-feuille à l'orange et Grand Marnier	9,00
Pantespaní : moelleux à la crème d'amandes et fleur d'oranger	10,00
Assortiment de desserts	12,00
Assiette de fromages grecs	12,00
Macédoine de fruits	9,00

Vins doux naturels :

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

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes