

Les Entrées

Chair de tourteau à l'avocat, zeste d'agrumes	21,00
Homard et courgettes grillés, coriandre fraîche	25,00
Saumon mariné et fumé maison, légumes lacto-fermentés	19,00
Tarama tradition et poutargue de Messolonghi en toast	18,00
Légumes grillés en terrine	16,00
Raviolis à la courge et foie gras, crème de sésame	18,00
Les Cardons à la moelle fondante, gratinés	17,00
Crevettes de haute mer en saganaki, paprika et feta	19,00
Ktenia (coquilles Saint-Jacques) aux herbes parfumées, jeunes pousses	22,00
Poulpe grillé, skordalia de pommes de terre, aïoli de noix et betteraves	20,00

Les Plats

Bar sauvage, sauce avgolemono, émincé de choux et mousseline de fenouil	30,00
Filet de canette, sauce au jus de grenade, purée de céleri et poire	30,00
Noisette de veau aux champignons, brocolis et chou-fleur aux amandes torréfiées et cumin	32,00
Suprême de volaille fermière en croûte de pistaches d'Égine, sauce à l'orange et miel	30,00
Choux vert farci à la pintade ; havizi (polenta) au fromage	28,00
Fondant d'épaule d'agneau, cuisson au four en douceur aux châtaignes et purée de potimaron	28,00
Escalope entrelardée de cochon ibérique en grillade, prasso-celino aux poireaux et céleri	32,00

Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits	10,00
Baklava	9,00
Crème de fromage de chèvre aux fruits de la passion	12,00
Pantespaní : 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 Piéra 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 bocaux 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)