

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Poulpe grillé skordalia, aioli de noix

**

Palatiano :

Keftes de trois viandes et pistaches, enrobés de filo,
mélange de salades

**

Carrée d'agneau du pays D'oc en croûte de pistaches,
Bourekis crétois et cèpes

**

Assortiment de desserts

Les Entrées

Tarama tradition à base d'œufs de cabillaud d'Islande	18,00
Mille-feuille d'aubergine à la mousse d'amande *	17,00
Galettes de courgettes et de pois-chiches tarama et tzatziki *	17,00
Crème de haricots aux légumes rôtis *	16,00
Sardines poêlées, betterave et concombre	15,00
Homard et courgettes grillés, coriandre fraîche	25,00
Fleurs de Pontos :	
Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière	16,00
Palatiano :	18,00
Keftes de trois viandes et pistaches, enrobés de filo, mélange de salades	

* végétarien

Les Plats

Mayatiko (poisson) à la retsina, langoustines et moules	30,00
Entrecôte Angus grillée	35,00
Risotto de pois chiches à la menthe séchée et safran	19,00
Portokalato : Poulet fermier à l'orange	26,00
La moussaka de grand-mère Athéna	26,00
Carrée d'agneau du pays D'oc en croûte de pistaches	35,00

Accompagnements au choix 5,00 € :

Yahní de tomate et persil

Riz à la cardamome

Pommes de terre au four

Légumes grillés

Fenouil braisé

Bourekis crétois

Purée d'artichauts

Mesclun de salade

Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits	8,00
Kadaïfi aux pistaches d'Égine	9,00
Crème de fromage de chèvre, pulpe de fruit de la passion	10,00
Revani :	
gâteau de semoule à la masticha (gomme arabique)	9,00
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 Piera 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)