

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

**

Pantespaní :

moelleux à la crème d'amandes et fleur d'oranger

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

- Lentilles beluga au gingembre et aneth
- Bâtonnets de courgette au four à la sauce verte
- Poivron corne d'abondance au pesto d'amandes torréfiées

Gavros : 15,00

filets d'anchois frais au citron, fava de Santorin

Crabe et poulpe à l'avocat et coriandre 26,00

Croustillants de langoustines enrobées de filo, 24,00
sauce safranée

Tarama tradition et avgotaracho 18,00

Salade de légumes à l'aïoli de noisettes torréfiées* 15,00

* végétarien

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

Les Plats

Galettes de courgette et pois-chiches, tzatziki et tarama 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

La Moussaka de grand-mère Athena 25,00

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

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

Vins doux naturels :

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

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