

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Poulpe grillé skordalia, aioli de noix

\*\*

Croustillants de langoustines enrobées de filo,  
sauce crustacés, courgette au citron, miel et menthe

\*\*

Chevreuil en stifado aux échalotes confites

\*\*

Assortiment de desserts

## Les Entrées

Tarama tradition à base d'œufs de cabillaud d'Islande	18,00
Haricots à l'avgotaracho de Messolonghi en salade	17,00
Escalopes de de céleri-rave aux champignons*	15,00
Haloumi frais poêlé déglacé à l'ouzo, légumes grillés*	17,00
Croustillants de langoustines enrobées de filo, sauce crustacés, courgette au citron, miel et menthe	20,00
Poulpe grillé en salade, émulsion à l'huile d'olive et vinaigre de grenade	22,00
Homard et courgettes grillés, coriandre fraîche	26,00
Ktenia ( noix de Saint-Jacques), bisque de langoustines, fondant de poireaux	22,00
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

Dorade aux passe-pierres et crevettes sauvages	30,00
Pintade au vin rouge, haricots secs et champignon des bois	30,00
L'agneau des Insoumis fondant d'agneau enrobé de pâte feuilletée , chou kale et laitue braisée	28,00
Canard (filet) poêlé, jus de grenade en sauce, purée de céleri / poire	32,00
Youvarlakia d'Ithaque enrobée de feuille de vigne, sauce avgolemono, galette de pommes de terre au four	26,00
Lagôto (râble de lapin fermier) sauce aux noix, navets et jeunes pousses d'épinard	28,00
Keftes végétariens aux légumineuses, riz et aïoli de noisettes torréfiées	24,00
Chevreuril en stifado aux échalotes confites, courge musquée et panais	32,00

## 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
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
Assortiment de fromages grecs	12,00

## Vins doux naturels :

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