

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Poulpe grillé skordalia, aioli de noix

\*\*

Ktenia ( noix de Saint-Jacques), bisque de langoustines,  
fondant de poireaux

\*\*

Canard (filet) poêlé, jus de grenade en sauce,  
purée de céleri / poire

\*\*

Assortiment de desserts

## Les Entrées

Tarama tradition à base d'œufs de cabillaud d'Islande	18,00
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 28,00  
fondant d'agneau enrobé de pâte feuilletée, chou kale et laitue braisée

Canard (filet) poêlé, jus de grenade en sauce, 32,00  
purée de céleri / poire

Lagôto (râble de lapin fermier) sauce aux noix, 28,00  
navets et jeunes pousses d'épinard

Keftes végétariens aux légumineuses, riz et aioli 24,00  
de noisettes torréfiées

## 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