

Menu de la semaine

33,00 €

Galettes de courgettes et  
de pois-chiches, tarama et tzatziki \*

\*\*

Fleurs de Pontos :  
Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière

\*\*

Pantespaní :  
moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger

\* végétarien

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<br>tarama et tzatziki *                           | 17,00 |
| Crème de haricots aux légumes rôtis *   | 16,00 |
| Sardines poêlées, betterave et concombre  | 15,00 |
| Poulpe grillé skordalia, aïoli de noix  | 22,00 |
| Fleurs de Pontos :<br>Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière            | 16,00 |
| Palatiano :<br>Keftes de trois viandes et pistaches, enrobés de filo,<br>mélange de salades | 18,00 |

\* végétarien

## Les Plats

|  |       |
|--|-------|
| Mayatiko (poisson) à la retsina, langoustines<br>et moules | 30,00 |
| Entrecôte Angus grillée                                    | 35,00 |
| Risotto de pois chiches à la menthe séchée et safran       | 19,00 |
| Portokalato :<br>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)