

Menu découverte

38,00 €

Sélection vins 29,00 €

Tarama tradition  
Poivron rouge Florina, pesto de Cavala  
Courgettes, sauce verte

\*\*

Ladorigani :  
agneau à l'huile d'olive et origan

\*\*

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

Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Espadon méditerranéen en fines lamelles au citron vert, cumin et coriandre

\*\*

Ktenia (noix de Saint-Jacques) en prasso-tiganià de poireaux

\*\*

Carré d'agneau, bourekí crétois

\*\*

Baklava à la poire pochée, praliné de pistaches et glace

## Les Entrées

Poivron rouge Florina, aux amandes torréfiées en pesto, sauce anchois et basilic	15,00
Tarama tradition aux œufs de cabillaud	15,00
Espadon méditerranéen en fines lamelles au citron vert, cumín et coriandre	18,00
Courgette rôties sauce verte, artichaut farci à la tarama	16,00
Poulpe et légumes grillés, scordalia à la pomme de terre	25,00
Moules à la façon de Thrace, , aïoli de noix	16,00
Prasso-tigania de ktenia (coquilles St jacques) aux poireaux	22,00
Fleurs de Pontos : Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière	17,00
Asperges et artichauts à la polita *	17,00

\* Végétarien

## Les Plats

Merlu, asperges et palourdes	26,00
Carrée d'agneau en croûte de pistaches, bourekis crétois	32,00
Volaille fermière sur braise, doux/salé d'épinards et amarante aux raisins de Corinthe, pignons et mie d'anchois	30,00
Lentilles à la saucisse de Morteau (peux être servi végétarien)*	22,00
Sofrito de noix de veau, déglacé au vinaigre d'Assyrtiko, courge à la pomme de terre et haricots verts	28,00
Spanakorizo : * riz pilaf aux épinards frais et son yaourt à la menthe	20,00

\* Végétarien

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

## Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits	8,00
Baklava et poire pochée, praliné de pistaches et glace	9,00
Crème de fromage de chèvre, pulpe de fruit de la passion	10,00
Mille-feuille à l'orange	9,00
Pantespani : 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, Péra Eratini, (malagousia oxydé)	10,00
Euxes, mont Olympe, (malagousia)	10,00
Apiliotis, (mandilaria), îles cycladiques	10,00
Vinsanto (Assyrtico), Santorin	10,00

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