

## Menu dégustation

65,00 €

Sélection vins 29,00 €

Assiette d'hors d'œuvre mer et terre:

Tarama, poulpe grillé, lentilles au vert, crabe,  
aubergine en salade

\*\*\*

Fleurs de Pontos :

raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule

\*\*\*

Noisette de veau au vidiano et

morilles séchées ; panais en purée et topiki de p. de terre

\*\*\*

gâteau au chocolat, crème à la cardamome et coulis  
de fruit de la passion

## Les Entrées

Assiette d'hors d'œuvre mer et terre: Tarama, poulpe grillé, lentilles au vert, crabe, aubergine en salade	24,00
Chair de tourteau à l'avocat, zeste d'agrumes	21,00
Homard et courgettes grillés, coriandre fraîche	25,00
Tarama tradition et poutargue de Messolonghi en toast	18,00
Fleurs de Pontos : Raviolis à la viande, pochés au bouillon de poule fermière et relevés au soumak et yaourt	18,00
Crème de haricots blancs aux légumes rôtis	16,00
Ktenia (coquilles Saint-Jacques) aux champignons et herbes parfumées, jeunes pousses	22,00
Poulpe grillé, skordalia de pommes de terre, aioli de noix et betteraves	20,00

## Les Plats

Bar sauvage, sauce avgolemono, feuilles de choux et  
mousseline de fenouil / poireaux 30,00

Assanta :  
Gratin de pois chiches à l'aubergine fumée 23,00

Noisette de veau au vidiano et  
morilles séchées, panais en purée et topiki de p. de terre 35,00

Bœuf de Mousthène au gingembre, grillé à la fleur de sel  
de Karpathos, navets, cresson et amarante 32,00

Fondant d'épaule d'agneau, cuisson au four en douceur,  
bourekí crétois 28,00

Escalope entrelardée de cochon ibérique en grillade,  
choux de Bruxelles aux tomates mi-séchées à l'aneth 32,00

## Les desserts

Velouté de yaourt au miel d'Attique et noix torréfiées	10,00
Baklava	9,00
Gâteau au chocolat, crème à la cardamome et coulis de fruit de la passion	12,00
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 :

Domaine Píera Eratíní, mont Olympe Euxes, malagousía 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 bocalux en verre, fermentation de 24 mois en barriques d'acacia)

Apíliotís, mandílaría 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 Assyrítico, Domaine Sigalas Santorín 10,00  
(maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)