



Menu de la Saint-Sylvestre 96€/personne à partager

Amuse bouches

Une coupe de cocktail bulle
Huitres, mastika, Granny Smith

Hummus

Pois chiche, tahini, truffe et pain pitta,

Entrées

Carpaccio de poisson

Loup, Agrumes, graines de coriandre, salade d'herbes

Foie-gras

Foie-gras confit, Metaxás, confiture d'olives Kalamata

Börek

Pâte frit, halloumi, menthe et coulis d'aubergines fumé

Plats

Poularde

Suprême cuit basse température, jus de viande truffé

Poisson

Selon l'arrivée, beurre blanc à l'Ouzo

Garnitures

Orzo crémeux, bisque de crustacés, copeaux de Graviera
Julienne de légumes sautés,
Frisée, déclinaison de radis, marrons, vinaigrette à la truffe,
Trou Grecque.

Desserts

Baklava

Pâte phyllo, pistaches, sirop

Pavlova

Meringues, crème au yaourt grec, fruits exotiques

Chocolat

Moelleux, crémeux aux chocolats, crumble, sauce anglaise au bahari

Panier de clémentines feuilles