



Pain au levain servi avec du beurre aromatique

6,00

Entrées

Ceviche de crevettes avec infusion de gingembre et basilic thaï, piment frais, crème de patate douce et oignons marinés

18,00

Tataki de saumon avec crème de betterave, radis marinés à la coriandre, sauce ponzu aux fruits de la passion et chips de nori

19,00

Croquettes de porc noir frites avec prosciutto croustillant et crème de paprika fumé

16,50

Raviolis faits main farcis à la ricotta et aux épinards dans un beurre noisette, garnis d'un crumble de noisettes et de chips de parmesan croustillantes

15,00

Salades

Feuilles de baby gem avec crevettes osmosées à l'orange, pistaches d'Égine et une vinaigrette rafraîchissante mangue-citron vert

16,00

Burrata avec tomates cerises, brocolinis, pesto de basilic fait main et pignons de pin grillés

14,50

Salade athénienne avec prise fraîche du jour, petits pois, céleri, cornichon, câpres et aneth

17,50

Pâtes & Risotto

Risotto aux champignons sauvages avec crème de parmesan,
huile de truffe, thym frais et crumble de cèpes

18,00

Tagliolini noires au saumon, sauce au safran de Kozani, aneth et
oignons de printemps, aromatisées à la vodka et au citron vert

18,50

Pappardelles au ragoût de bœuf mijoté, champignons de
l'Olympe et une crème veloutée de fromage graviera

19,00

Tagliatelles aux crevettes sautées à l'ail et à l'ouzo, pousses
d'épinards et tomates cerises

22,00

Viandes

Bavette d'Aloyau (Flap Steak) d'Argentine

34,00

Côtelette de porc noir de l'Olympe

(Coupe française)

28,00

Picanha d'agneau

31,00

Accompagnements:

Purée de patates douces, Pommes de terre style country,
Champignons sautés, Légumes colorés au beurre

Sauces :

Jus au vin rouge, Poivre, Chimichurri

Poisson

Filet de saumon avec un glaçage au miel fumé, servi avec une
purée carotte-gingembre, sauce soja-citron vert et quinoa
croustillant

26,00

Desserts

Tiramisu Cavo Olympo

10,50

Tarte à la crème à la vanille et fruits des bois frais

11,00

*Fondant au chocolat avec glace à la vanille de Madagascar et
sauce aux framboises*

12,00

Glace au chocolat Valrhona et sorbet mangue

9,00

Fruits de saison fraîchement coupés avec de la menthe

8,00