



*Le menu est servi de 19h00 à 23h00*

*Pain au levain servi avec du beurre aromatique*

6,00

## *Entrées*

*Tartare de bar, vinaigrette yuzu-roquette, fraises rôties et basilic*

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

*Poulpe au glaçage de tomates séchées, crème d'aubergine, échalotes caramélisées, quinoa rafraîchissant et terre d'olive*

19,00

*Champignons sauvages poêlés à l'ail et à la truffe de l'Olympe, graviera fumé de Metsovo et thym frais*

15,00

*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*

*Cœurs de baby gem aux crevettes, mangue, quinoa, pistaches d'Égine caramélisées, miel et vinaigre balsamique blanc*

15,00

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

14,50

*Salade verte au fromage manouri grillé, fraises, noisettes, graines de pavot et vinaigrette aux agrumes*

14,00

## *Pasta & 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*

Filet de poulet avec purée de céleri-rave, chocolat blanc caramélisé, chips de peau croustillante aux noisettes et gel d'agrumes  
22,00

Flap steak juteux servi avec maïs rôti au paprika, pommes de terre croustillantes façon country et sauce chimichurri  
34,00

Côtelette de porc noir de l'Olympe avec champignons sautés, chips de patate douce et sauce au thym  
28,00

Picanha d'agneau en brochette « style brésilien » avec crème de panais, mini-légumes au beurre et jus au vin rouge  
31,00

## *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

Filet de bar aux tagliatelles aux épinards faites main, accompagné d'une sauce veloutée au Muscat de Samos aromatisée à la verveine fraîche  
27,00

## *Desserts*

*Chocolate Lovers*

10,50

*Tarte à la crème vanille et coulis de fruit de la passion*

10,00

*Cheesecake Lotus avec crème au mascarpone, sauce caramel  
et crumble de biscuits*

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