

# DEGUSTATION<sup>9</sup>

€ 75

*Mediterranean Culinary Art*

Amuse bouche

Ψωμί & βούτυρο  
Bread & butter

Καλαμάρι σοτέ σε ζελέ οστών με chorizo και πίκλες παντζαριού  
Sautée Squid in bone marrow jelly with chorizo and beetroot pickles

Μπαρμπούνη με παστουρμά, berlingots βοτάνων με μουσ από καπνιστό χέλι και σάλτσα δενδρολίβανου  
Red Mullet with pastourma, herbs berlingots with smoked eel mousse and sauce scented with rosemary

Πεσκανδρίτσα μεμανιτάρια μορχέλες, crosnes, σάλτσα μείωσης κρασιού Πόρτο  
Seared monkfish with morilles, crosnes, Port wine reduction sauce

Αρνί στους 65°C με καβουρδισμένο φαγόπυρο και αφρό από κατσικίσιο γάλα, κολοκύθι γεμιστό με αλμυρό ρυζόγαλο αρωματισμένο με αμπελόφυλλα  
Lamb in 65°C with roasted buckwheat and goat milk foam, zucchini stuffed with salted rice pudding scented with grape leaves

Pre dessert

Dessert:  
Πράσινο μήλο, λουίζα και παγωτό μασκαρπόνε σε μαρέγκα  
Green apple, verbena and mascarpone ice cream in meringue

Mignardise

---

**Premium Wine Pairing 5 glasses — € 40**

**Wine Pairing 5 glasses — € 25**

---

## —OPTIONAL—

Ψητός αστακός με άρωμα καφέ προέλευσης Περού, γεμιστό κανελόνι, σεβρισμένος με φιστικοβούτυρο και βινεγκρέτ ιβίσκου  
Roasted lobster scented with coffee origin Peru, stuffed cannelloni, served with peanut butter and hibiscus vinaigrette  
€ 25

Επιλογή τυριού — Cheese selection  
€ 18

Έξτρα χαβιάρι — Extra Caviar  
\*ask for info\*



# DEGUSTATION<sup>12</sup>

€ 110

Amuse bouche

*Mediterranean Culinary Art*

Ψωμί & βούτυρο  
Bread & butter

Κήπος λαχανικών σε πίκλες, μωβ αγκινάρες, χαβιάρι d'Aquitaine και βινεγκρέτ κοραλλιών αστακού  
Vegetable garden in pickles, poivrade artichoke, caviar d'Aquitaine and lobster coral vinaigrette

Καραβίδες Χαλκίδας, χταπόδι καρπάτσιο σεβριρισμένα με ζυμαρικά από μαύρο σουσάμι  
Crayfish from Chalcis, octopus carpaccio served with black sesame pasta

Bay of Seine χτένια με τοπιναμπούρ, σε κονσομέ πάπιας αρωματισμένο με άχυρο, κρέμα Albufera  
Bay of Seine Scallops with topinambur in hay duck consommé, Albufera cream

Καπνιστός μαύρος μπακαλιάρος, μελάι σουπιάς και αφρός πατάτας αρωματισμένος με βανίλια Bourbon  
Smoked black cod fish, cuttlefish ink and potato foam scented with Bourbon vanilla

Καλκάνι ψητό στο κόκαλό του με μαύρη τρούφα, λαγόχορτο και κρέμα μαϊντανού  
Turbot roasted on the bone with black truffle, salsify and parsley cream

Ψητή πάπια καραμελωμένη με Μαυροδάφνη, κόκκους κακάου και παντζάρι  
Roasted duck caramelised with Mavrodaphne, cacao nibs and beetroot

Κανέλα — Cinnamon

Pre dessert

Dessert: Υφές σοκολάτας καιμανιταριών — Chocolate and mushroom textures

Mignardise

---

**Premium Wine Pairing 7 glasses — € 55**

**Wine Pairing 7 glasses — € 40**

---

## —OPTIONAL—

Ψητός αστακός με άρωμα καφέ προέλευσης Περού, γεμιστό κανελόνι, σεβριρισμένος με φιστικοβούτυρο και βινεγκρέτ ιβίσκου  
Roasted lobster scented with coffee origin Peru, stuffed cannelloni, served with peanut butter and hibiscus vinaigrette

€ 25

Επιλογή τυριού — Cheese selection

€ 18

Έξτρα χαβιάρι — Extra Caviar

\*ask for info\*

\_Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. \_Το κατάστημα διαθέτει σε εμφανές σημείο δελτίο παραπόνων και βιβλίο αναφοράς καπνίσματος. \*Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες. \_Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). \_Για όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, εκτός των τηγανητών, όπου χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. \_Είδος κατεψυγμένο (\*) \_Αγορανομικός υπεύθυνος: Jean-Charles Métayer.

\_The prices are in euro and include all legal taxes. \_Please inform us of any allergies. \_The store has a complaint form and book of smoking report in a visible place. \_For all our dishes, we use extra virgin olive oil, except for the fried ones, we use sunflower oil. \_The consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice). \_Frozen product (\*) \_General manager: Jean-Charles Métayer.

# LE PAVILLON

*Jean-Charles Mètayer*

