

DEGUSTATION¹²

€ 110

Amuse bouche

••••

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 σερβιρισμένα 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

••••

Mignardise



WINE PAIRING A: 7 glasses + WINE PAIRING B: 7 glasses

—OPTIONAL—

Ψητός αστακός με άρωμα καφέ προέλευσης Περού, γεμιστό κανελόνι,
σερβιρισμένος 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 Métyer

