



Dîner

Amuse-bouche

Tzatziki et anchois marinés ✓

Entrées

Salade Gregolimano ✓

*Carpaccio de bœuf mariné,
accompagné d'une salade grecque décomposée*

Carpaccio de poulpe, halloumi grillé et courgettes alla scapece

Plats

Orecchiette sauté alla norma, aubergines et sauce tomate ✓

*Carré d'agneau accompagné d'une purée de
pomme de terre maison et de pommes caramélisées*

Grillade de la mer (2 pers. min)

Desserts

Les trois chocolats

Pavlova au citron

✓ *Végétarien*



Dinner

Apetizers

Tzatziki and marinated anchovies ✓

Starters

Salade Gregolimano ✓

*Marinated beef carpaccio
served with a deconstructed greek salad*

Octopus carpaccio, grilled halloumi and zucchini alla scapece

Main course

Orecchiette sauté alla norma, eggplant and tomato sauce ✓

*Rack of lamb with homemade mashed potatoes
and caramelized apples*

Grill of the sea (2 pers. min)

Desserts

The three chocolates

Lemon pavlova

✓ *Vegetarian*