



21 Μαρτίου 2017
21 mars 2017

2 000 Σεφ, 2 000 μενού, σε 5 ηπείρους ...

65 συμμετέχοντα εστιατόρια στην Ελλάδα

1 δείπνο για τον εορτασμό της γαλλικής κουζίνας σε όλον τον κόσμο

2 000 chefs, 2 000 menus sur 5 continents...

65 restaurants participants en Grèce

1 dîner pour célébrer la cuisine française autour du monde



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ΑΤΤΙΚΗ

RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Athiri Restaurant

Chef : Alexandros Kardasis

Πλαταιών 15, 10435 Κεραμεικός, Αθήνα / Plataion 15, 10435 Kerameikos Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210-3462983

<http://www.athirirestaurant.gr>

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ταρτάρ λαβράκι με μεσογειακά αρωματικά και εσπεριδοειδή
FR Tartare de bar aux saveurs méditerranéennes et aux agrumes
EN Sea Bass tartare with mediterranean herbs and citrus fruits

GR Ρεβύθια με χταπόδι, κάπαρη και λιαστή τομάτα
FR Pois chiches secs aux poulpes, câpres et tomates séchées
EN Chickpeas with octopus, caper and sun dried tomato

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φαγκρί ψητό με πατάτες παριζιέν σε ζωμό θαλασσινών αρωματισμένο με σαφράν
FR Dorade rôtie aux pommes parisiennes préparées dans un bouillon de fruits de mer parfumé au safran
EN Grilled sea bream with parisienne potatoes in a seafood broth scented with saffron

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πιάτο τυριών με τομάτα κονφί
FR Plateau de fromages et tomates confites
EN Cheese plate with tomato confit

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μους σοκολάτα με σάλτσα καραμέλας και tuile φουντούκι
FR Mousse au chocolat, sauce caramel et tuile aux noisettes
EN Chocolate mousse with caramel sauce and hazelnut tuile

Τιμή / Prix / Price : 35€



Black Duck Multiplarte

Chef : Panagiotis Tzanetakos

Χρήστου Λαδά 9Α 10561 Αθήνα / Christou Lada 9A 10561 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-3234760 - blackduck.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Πατέ συκωτιού σε blinis, με βούτυρο λευκής τρούφας και ροδάκινο

FR Pâté de foie sur blinis, beurre de truffe blanche et pêche

EN Blinis with liver pate, white truffle butter and peach

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Gingerbread με φουά γκρα και μαρμελάδα περγαμόντο

FR Pain d'épices au foie gras et marmelade de bergamote

EN Gingerbread with foie gras and bergamot jam

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Πάπια με sauce αμυγδάλου, φέτες πράσινου μήλου και χώμα ελιάς

FR Canard à la crème d'amande, tranches de pomme verte et poudre d'olive

EN Duck with almond sauce, green apple slices and olive dust

GR Ελάφι με baby πατάτες dauphinoise, βιτελότ και chutney βατόμουρου και ginger

FR Cerf aux pommes primeurs à la dauphinoise, vitelotte et chutney de mûres et de gingembre

EN Deer with baby potatoes dauphinoise, vitelotte and raspberry- ginger chutney

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Buchette de Chevre με στάχτη, Comté (12μηνες ωρίμανσης)

και Tomme de Savoie με γλυκό του κουταλιού μανιτάρι

FR Bûchette de chèvre cendrée, Comté 12 mois et Tomme de Savoie à la confiture de champignons

EN Buchette de Chevre covered with ash, Comté (12 months ripened)
and Tomme de Savoie with mushroom spoon sweet

Επιδόρπιο / Dessert

GR Chou με μους λευκής σοκολάτας, craquelin και καραμέλα

FR Choux au chocolat blanc, craquelin et caramel

EN Chou with white chocolate mousse, craquelin and caramel

Τιμή / Prix / Price : 40€



CHEFI The restaurant

Chef : ALEXANDROS KOSSIVAKIS

Περικλέους 31, 15232 Χαλάνδρι Αθήνα / PERIKLEOUS 31 15232 Halandri Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 6815774 (therestaurant@chefi.gr) -www.chefi.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Domaine Kuentz Bas - Riesling Tradition 2013, Alsace, France

GR Welcome: μους φουά γκρά, μαρμελάδα σύκο

FR Mousse de foie gras et marmelade de figue

EN Welcome: mousse foie gras, fig marmalade

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κρεμμυδόσουπα, Gruyere

FR Soupe à l'oignon et au gruyère

EN French onion soup, Gruyere

GR Τάρτα μανιτάρι, ανάμεικτη σαλάτα, vinaigrette dijon

FR Tarte aux champignons, salade mixte, vinaigrette dijon

EN Mushroom quiche, garden salad, dijon vinaigrette

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

Chateau Bonnet «Rouge Reserve» - Merlot/Cabernet Sauvignon, 2011, France

GR Μοσχαράκι μπουργκινιόν, λαχανικά

FR Bourguignon de veau aux légumes

EN Beef bourguignon, vegetables

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατώ τυριών

FR Plateau de fromages

EN Cheese platter

Επιδόρπιο / Dessert

Chateau Petit Vedrines Sauternes 2011 Sauternes & Barsac, Bordeaux, France

GR κρεμ μπρουλέ CHEFI style

FR Crème brûlée

EN Crème brûlée CHEFI style

Τιμή / Prix / Price : 48€



CTC urban Gastronomy

Chef : Alexandros Tsiotinis

Διοχάρους 27, 11528 Αθήνα / 27 Diocharous 11528 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210- 7228812

www.ctc-restaurant.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Pot-au-feu αρωματισμένη με άχυρο και αυγό ορτυκιού

FR Pot-au-feu parfumé au foin accompagné d'oeufs de caille et de légumes d'hiver

EN Hay smoked "pot au feu" with quail eggs and winter nuances

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Bourguignon από φουα γκρά με αφρό από κάστανο

FR Foie gras bourguignon et mousse aux marrons

EN Like a Bourguignon of Foie Gras with chestnuts

GR Τούρτα από φραγκόκοτα

FR Tourte de canette aux panais

EN Guinea Fowl tourte with panais mousseline

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Comté 24 μηνών με τάρτα από αχλάδι

FR Comté 24 mois, tarte tatin aux poires

EN 24months aged Comté with a Pear tart tatin

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τα εσπεριδοειδή

FR Les Agrumes

EN It's all about Citrus

GR Η δική μου εκδοχή στην black forest

FR Ma version de forêt noire

EN My own version of Black Forest

Τιμή / Prix / Price : 70€



Druid

Chef : ALEXANDROS SAHSANIDIS

Αφροδίτης 57, Παλαιό Φάληρο 17561 Αθήνα / 57 Afroditis;17561 Paleo Faliro ATHÈNES

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 9848151

www.druidrestaurant.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

FR Coupe de champagne de bienvenue, petits chèvres panés

EN Welcome with glass of champagne, breaded goat cheese

Ορεκτικό / Entrée / Starter

FR Soupe d'asperges

EN Asparagus Soup

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

FR Filet de lotte sauce à la truffe, tarte au brocoli et lentilles noires

EN Monkfish fillet with Truffle sauce, broccoli flan and black lentils

FR Trilogie d'agneau sauce au romarin, purée d'aubergine, petites pommes de terre, carottes vapeur

EN Trilogy Lamb with Rosemary Sauce, Mashed Eggplant, Mini Potatoes, Carrot Vapour

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

FR Plateau de fromages français, fruits frais et secs, gressins tricolores fait maison

EN French Cheese Plate with Fresh and Dried Fruits & Handmade Breadsticks tricolore

Επιδόρπιο / Dessert

FR Pavlova et sorbet à la framboise

EN Pavlova with raspberry sorbet

Τιμή / Prix / Price : 60€



Καράβι / Karavi Sofitel Athens airport

Chef : Theofanis Stathis

Ξενοδοχείο Sofitel Athens airport- Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών – 19019 Σπάτα

Hotel Sofitel Athens airport - Athens International Airport 19019 Spata Grèce

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-35 44 000

www.sofitel-Athens-airport.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σπιτικά μπλινίς πατάτας με αυγοτάραχο και τομάτα κονφί

FR Blinis de pommes de terre fait maison aux œufs de poisson et confit de tomate

EN Homemade potato blinis with fish roe and tomato confit

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Πελαγίσιο λαβράκι με σάλτσα σαφράν αρωματισμένη με βανίλια και πουρέ από παστινάκι

FR Loup de mer à la sauce au safran aromatisée à la vanille et purée de panais

EN Seabass with saffron sauce flavored with vanilla and purée of parsnip

GR Φιλέτο από μοσχάρaki γάλακτος ροτί με πατάτες Άννα, άγρια μανιτάρια και σάλτσα μπορντελέζ

FR Filet de rôti de veau aux pommes de terre Anna, champignons sauvages et sauce bordelaise

EN Fillet of veal roti with Anna potatoes, wild mushrooms and sauce bordelaise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ποικιλία Γαλλικών τυριών

FR Sélection de fromages français

EN Selection of French cheeses

Επιδόρπιο / Dessert

GR Saint-honoré με κρεμέ μάνγκο και φρούτα του πάθους / Καφές και σοκολατάκια

FR Saint-Honoré à la mangue crémeuse et aux fruits de la passion / Café et mignardises

EN Saint-Honoré with creamy mango and passion fruits / Coffee and chocolates

Τιμή / Prix / Price : 70€



Mayor

Chef : Alexandros Apostolou

Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 19, 10673 Κολωνάκι, Αθήνα / Filikis Etairias 19, 10673 Kolonaki Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 364 8156

<https://www.facebook.com/mayorbistro/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Φουά-γκρα, με πουρέ κάστανο και ζελέ χαμομήλι

FR Foie gras, purée de marrons et gélée de camomille

EN Duck liver, with chestnut puree and chamomile jelly

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Στήθος πάπιας, με πατάτα μιλφέιγ, φρούτα του δάσους και καραμελωμένο ανανά

FR Poitrine de canard, pommes de terre en mille-feuilles, fruits des bois et ananas caramélisé

EN Duck breast, with potato millefeuille, wild fruits and caramelized pineapple

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατώ τυριών με φρούτα

FR Plateau de fromages français & fruits

EN Selection of French cheese, with fruits

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μούς σοκολάτας

FR Mousse au chocolat

EN Chocolate mousse

Τιμή / Prix / Price : 35€



Oozora The House

Chef : Giorgos Venieris

Δηληγιάννη 54, 145 62 Κηφισιά Αθήνα / Diligianni 54, 145 62 Kifissia Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 8018515

www.oozora.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Φουά γκρά σε maki roll με teriyaki

FR Maki au foie gras sauce teriyaki

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Φύλλα σαλάτας με τραγανή πάπια confit

FR Croustillant de canard confit sur feuilles de salade

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Ribeye με μελιτζάνα και μαύρη τρούφα

FR Faux-filet à l'aubergine et à la truffe noire

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ροκφόρ και αχλάδι σε ζεστό τραγανό ψωμί

FR Roquefort et poire sur pain chaud croustillant

Επιδόρπιο / Dessert

GR Macaron με βιολέτα και σπόρους κακάο

FR Macaron à la violette et aux grains de cacao

Τιμή / Prix / Price : 90 €



Première

Chef : Michalis Nourloglou

Ξενοδοχείο InterContinental Συγγρού 89-93 Αθήνα

Hotel Athenaeum InterContinental Syngrou 89-93 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : +30 210-9206000

www.intercontinental.com/athens

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Καπνιστό χέλι "brandade" με παντζάρι, χρένο, φρούτο του πάθους και βελόνες ελάτου τουρσί
FR Brandade d'anguille fumée à la betterave, raifort, fruit de la passion et aiguilles de sapin au vinaigre
EN Smoked eel brandade with beetroot, horseradish, passion fruit and pickled fir needles

GR Φουά γκρά PBJ, με φιστικοβούτυρο και ζελέ κεράσι
FR Foie gras au beurre d'arachide et gelée de cerises
EN Foie gras PBJ, with peanut butter and cherry jelly

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο μπακαλιάρου ποσέ σε κονσομέ караβίδας με πράσινα λαχανικά και μελισσόχορτο
FR Filet de morue poché au consommé de langoustine, légumes verts et mélisse
EN Cod fillet poached in langoustine consommé with green vegetables and lemon balm

GR Αρνάκι με αγκινάρες, ελιές, αποξηραμένη τομάτα και σκόρδο κονφί
FR Agneau aux artichauts, olives, tomates séchées et ail confit
EN Lamb with artichokes, olives, dried tomato and garlic confit

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τυρί Comté με φουντούκι και βερύκοκο
FR Comté aux noisettes et abricots
EN Comté cheese with hazelnut and apricot

Επιδόρπιο / Dessert

GR Ο Κύλινδρος, με ναμελάκα σοκολάτας Guanaja, φιστίκια και παγωτό καραμέλα-μίσο /Σοκολατάκια
FR Le Cylindre, namelaka au chocolat Guanaja, arachide et crème glacée au caramel de miso /Mignardises
EN The Tube with Guanaja chocolate namelaka, peanuts and caramel-miso ice cream / Mignardises

Τιμή /Prix / Price : 120€



Πύργος Πετρέζα / Pyrgos Petreza

Chef : Miltiadis Kioukas

3ο χλμ Σπάτων – Πικερμίου ΤΘ 112, 19004 Σπάτα

3 km Spata - Pikermi PO BOX 112 19004 Spata

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél 210-6039396, 210-6043396 (info@pyrgospetreza.gr)

www.pyrgospetreza.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ζεστό φουα-γκρα με μήλο, αμύγδαλο, πουρέ δαμάσκηνο και σάλτσα ιβίσκου

FR Foie gras chaud à la pomme et aux amandes, purée de prunes et sauce hibiscus

EN Foie -grass with apple almond prune purée and hibiscus sauce

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Τσιπούρα φιλέτο με κρέμα τοπιναμπουρ καλαμάρι μελάνι σουπιάς και σάλτσα λεμόνι κάπαρη

FR Filet de daurade à la crème de topinambours, calamars à l'encre de seiche, sauce au citron et câpres

EN Bream fillet with topinambour cream squid and lemon caper sauce

GR Καρέ αρνιού με μελιτζάνα κατσικίσιο τυρί, πατάτα μιλφέιγ & φρέσκα βότανα

FR Carré d'agneau aux aubergines et au chèvre, millefeuille de pomme de terre et fines herbes

EN Roast rack of lamb with eggplant goat cheese, potato mille feuille and fresh herbs

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Reblochon, Brie, Chevre

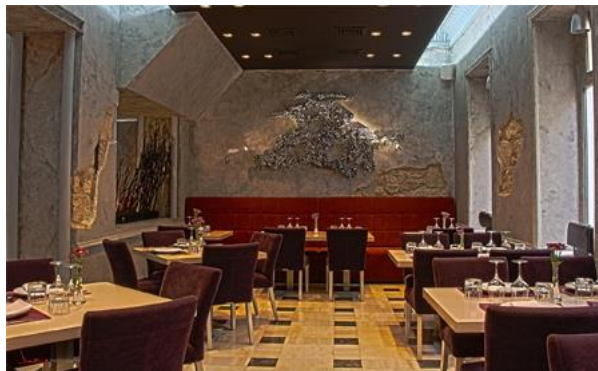
Επιδόρπιο / Dessert

GR Macaron με πραλίνα ζεστή σοκολάτα guanaja και σαμπαιγιον καφέ ρούμι

FR Macarons à la mousse de praliné et chocolat chaud de guanaja, sabayon au café et au rhum

EN Macaron praline mousse hot chocolate guanaja and sabayon cafe rum

Τιμή /Prix / Price : 70 €



2Mazi

Chef : Xaris Nikolouzos

Νίκης 48 10525 Αθήνα / Nikis 48 10525 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél 210- 3222839

www.2mazi.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Canapés από την Γαλλία του 1902 | Champagne

FR Canapés de la France de 1902 | Champagne

EN Canape from France 1902 | Champagne

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σολομός "Mi-Cuit", Sorbet Αγγούρι, Κρέμα Horseradish, Πορτοκάλι με Μουστάρδα Dijon

FR Saumon mi-cuit, sorbet au concombre, crème au raifort, orange à la moutarde de Dijon

EN Salmon "Mi-Cuit", Cucumber Sorbet, Horseradish Cream, Orange with Dijon Mustard

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Λαβράκι, Κολοκυθάκι Purée, Barigoule, Bisque με Βανίλια

FR Bar, sur purée de courgettes, barigoule, bisque de Vanille

EN Wild Sea Bass, Courgette Purée, Barigoule, Bisque with Vanilla

GR Φραγκόκοτα, Μανιτάρια Fricasse, Σελινόριζα & Parsnip Étuvée, Σάλτσα Porto με Φουντούκια

FR Pintade, fricassée de champignons, céleri-rave & panais à l'étouffée, sauce au Porto et noisettes

EN Guinea Fowl, Mushroom Fricasse, Celeryroot & Parsnip Étuvée, Porto Sauce with Hazelnut

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Camembert, Μαρμελάδα Παντζάρι & Τρούφα

FR Camembert, à la marmelade de betterave et à la truffe

EN Camembert, Truffle & Beetroot Marmelade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Gâteau au Chocolat | 1912

FR Gâteau au Chocolat | 1912

EN Gâteau au Chocolat | 1912

Τιμή / Prix / Price : 55 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ΑΤΤΙΚΗ

RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



Artisanal Lounge & Gardens

Chef : Dimitris Dimitriadis

Ζηρίνη 2, Κηφισιά / 2 Zirini Kifisia

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210-8086111

www.artisanal.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Απεριτίφ - "Artisanal" Vermouth & Tonic / «Εικονικές» τρούφες, crème fresh με λάδι τρούφας και "γλυφιτζούρι" foie gras ντυμένο με ζελέ πατζαριού

FR Apéritif - "Artisanal" Vermouth & Tonic / Truffles "Fictives" accompagnés d'une crème fraîche parfumée à l'huile de truffe et "sucette" de foie gras enrobée de gelée de betterave

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σαλάτα Νισουάζ με φρέσκο τόνο σωτέ

FR Salade niçoise au thon frais sauté

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπούτι πάπιας confit à l'orange με σπανάκι και γαλλικές πατάτες

FR Confit de canard à l'orange accompagné d'épinards et de pommes de terre rattes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Roquefort με τσιπς από παντζάρι, φρέσκα φραμπουάζ και πουρέ guava

FR Roquefort, pétales de betteraves, framboises fraîches et purée de guava

Επιδόρπιο / Dessert

GR Όπερα

FR Opéra

Τιμή / Prix / Price : 50€



Balthazar

Chef : Christoforos Peskias

Τσόχα 27 & Βουρνάζου, Αμπελόκηποι 11521 Αθήνα / 27 Tsoha & Vournazou, Ampelokipi 11521 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210-6412300-9 / 210-6441215

www.balthazar.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Πατέ από συκωτάκια πουλιών με πικάντικη μαρμελάδα κυδώνι, σερβιρισμένο με φρυγανισμένο σπιτικό ψωμί

FR: Paté de foie de volaille à la confiture de coings aux épices, servi sur du pain maison grillé

EN Birds liver Pâté with spicy quince jam, served with toasted homemade bread

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Σολομός ποσαρισμένος σε chardonnay, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα beurre blanc

FR : Saumon poché au chardonnay, purée de céleri-rave et sauce au beurre blanc

EN Salmon poached in chardonnay with fennel

GR Φιλέτο μοσχάρισιο "charolais" με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα από καραμελωμένο ξύδι jerez

FR : Filet de bœuf charolais sur purée de patate douce et sauce caramel au vinaigre de jerez

EN Beef fillet "charolais" with mashed sweet potatoes and caramelized vinegar jerez sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Camembert de Normandie, Bleu d'auvergne, Comté, Reblochon

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα κανέλας με παγωτό κανέλας

FR : Tarte à la cannelle, crème glacée à la cannelle

EN Cinnamon tart with cinnamon ice cream

Τιμή / Prix / Price :55 €



Barabicu

Chef : Giorgos Dimas

25^{ης} Μαρτίου 28, Νέο Ψυχικό 15451 Αθήνα / 25 Martiou str 28, Neo Psychiko 15451 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-674 3874 / 210-674 8718

<http://www.barabicu.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

FR: Vin pétillant, tartare de bœuf tendre

EN Sparkling wine with tender beef tartare on causas

Ορεκτικό / Entrée / Starter

FR: Soupe à l'oignon et au bacon

EN French onion soup with bacon

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

FR : Chateaubriand grillé aux asperges sauce béarnaise

EN Grilled chateaubriand with asparagus and sauce bearnaise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR

FR : Camembert grillé et chutney de tomates

EN Grilled camembert with tomato chutney

Επιδόρπιο / Dessert

GR

FR : Millefeuille à la masticha et au lime

EN Millefeuille with mastica and lime

Τιμή /Prix / Price : 40 € per person excluding the wine



Gaspar

Chef :Aris Kallipolitis

Λυκούργου 8 Φάρος Ψυχικού 15451 Αθήνα / 8 Likourgou str Psychiko 15451 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 6775011-12

www.gaspar.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Saint Jacques με πουρέ topinampur και μικρή σαλάτα
FR Saint Jacques à la purée de topinambour et petite salade
EN Saint Jacques with purée topinambur and small salad

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχαρίσιο ragout με λαχανικά εποχής
FR Ragoût de boeuf aux légumes de saison
EN Beef ragout with seasonal vegetables

GR Στήθος πάπιας με σάλτσα από ξύδι framboise με μελι , πορτοκάλι και λάδι λευκής τρούφας
FR Poitrine de canard à la sauce au vinaigre de framboise, miel, orange et l'huile de truffe
EN Duck breast with sauce of vinegar framboise with honey, orange and white truffle oil

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Roquefort Castel Viel, Saint-nectaire lait cru, Secret du Couvent, chèvre, Morbier

Επιδόρπιο / Dessert

GR BEURRE SALÉ Τραγανό sablé μπισκότο με κρέμα αλμυρής σοκολάτας Valrhona με καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια και παγωτό καφέ
FR : Beurre salé : Sablé croquant à la crème de chocolat salé Valrhona au caramel, noisettes caramélisées et crème glacée au café
EN BEURRE SALÉ Crunchy sablé biscuit with caramel and chocolate ganache, caramelized nuts and coffee ice cream

Τιμή /Prix / Price : 55€



Makalo

Chef : Pantelis Sarakinis

Νίκης 23, 10557 Αθήνα / Nikis 23, 10557 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 211-4067032

<https://www.facebook.com/Makalo-323286881024914>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αφρώδης οίνος

FR Vin Mousseux

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Φαλάφελ από κάστανο με σως τυριού

FR Falafels aux marrons et sauce au fromage

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπριζόλα μόσχου με σως café de Paris

FR Entrecôte de veau et sa sauce café de Paris

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Μπρι με καραμελωμένα καρύδια

FR Brie aux noix caramélisés

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μους σοκολάτας

FR Mousse au chocolat

Τιμή /Prix / Price : 30€



Malabar Restaurant

Chef : Panagiotis Giakalis

Ξενοδοχείο The Margi Λητούς 11 Βουλιαγμένη

Hotel The Margi Litous 11 Vouliagmeni

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 8929160

www.themargi.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Tartare μοσχάρισιο με brioche και αυγό ποσέ από την φάρμα μας

FR Tartare de veau, brioche et œuf poché de notre ferme

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχαραάκι σιγομαγειρεμένο σε pepper sauce με πολέντα τηγανητή

FR Veau cuit doucement dans sa sauce au poivre et frites de polenta

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μήλο στο φούρνο με αλμυρή καραμέλα, μαρέγκα κανέλας, κρέμα και παγωτό βανίλιας

FR Pomme au four au caramel salé, meringue à la cannelle, crème et glace à la vanille

Τιμή /Prix / Price : 57€



MIMAYA

Chef : MICHAÏL IROGLIDIS

Μάρκου Μπότσαρη 8, 16675 Γλυφάδα Αθήνα / Markou Botsari 8, 16675 Glyfada Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210-8944850

<http://www.mimaya.gr/>

www.facebook.com/MimayaRGlyfada

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Μους Γαλλικού κατσικίσιου τυριού με ψητό σύκο & καναπεδάκια με μους καπνιστού σολομού με πέρλες από μπρικ

FR Mousse de chèvre aux figues séchées, canapés à la mousse de saumon fumé et perles de caviar rouge

EN French goat cheese mousse with roasted fig & canapés with smoked salmon mousse with red caviar pearls

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σουφλέ άγριων μανιταριών με μυρωδικά Προβηγκίας

FR Soufflé de champignons sauvages aux herbes de Provence

EN Soufflé with wild mushrooms and Provencal herbs

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο Μοσχαρίσιο με σάλτσα demiglace και τάρτα πράσου

FR Filet de bœuf rehaussé d'une sauce demi-glace et tarte aux poireaux

EN Fillet of Beef with demiglace sauce and leek tart

ή / ou / or

GR Ποπιέτα από φιλέτο λαβράκι με σπανάκι και σάλτσα βουτύρου Beurre

FR Paupiettes de filet de bar aux épinards et sauce beurre blanc

EN Sea Bass fillet popieta with spinach and sauce Beurre Blanc

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ποικιλία Γαλλικών Τυριών (brie, camembert, roquefort) με αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια

FR Assortiment de fromages français (brie, camembert, roquefort) avec des fruits secs et bâtonnets de pain

EN Assorted French cheeses (brie, camembert, roquefort) with dried fruit and bread sticks

Επιδόρπιο / Dessert

GR Millefeuille με ζάχαρη άχνη και κανέλα

FR Millefeuille à la crème pâtissière, sucre et cannelle

EN Millefeuille with patisserie cream, sugar and cinnamon

Τιμή /Prix / Price : 40€



MODERN ROOFTOP DINING

Chef : MICHALIS MPIRTSIOS

AthènesWas Hotel Διονυσίου Αεροπαγίτου 5, 11742 Αθήνα

Ξενοδοχείο AthensWas Hotel Dionysiou Aeropagitou 5, 11742 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-9200240

<http://www.Athenswas.gr/el/modern-restaurant-Rooftop>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αστακός με champignons de Paris ,sauce crustace σε βολοβαν

FR Vol-au-vent au homard, champignons de Paris et sauce crustacé

EN Lobster with mushrooms, crustacean sauce, windward

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Χτένια σωτε al meunière με εσπεριδοειδή

FR Coquilles Saint Jacques sautées façon meunière avec des agrumes

EN Sautéed scallops with a citrus meunière

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπακαλιάρος με πουρέ brandade, chips λαχανικών

FR Brandade de morue à la purée de pomme de terre, chips de légumes

EN Cod with brandade puree, vegetable chips

GR Αρνί Provençal με σεσκουλο ,navarin sauce

FR Agneau provençal et feuilles de blettes, sauce navarin

EN Provençal lamb with spinach, navarin sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατό με γαλλικά τυριά

FR : Plateau de fromages français

EN Plateau of French cheeses

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σουφλέ σοκολάτας

FR : Soufflé au chocolat

EN Chocolate soufflé

Τιμή /Prix / Price :70 €



ROSEBUD

Chef : Nikos Gaitanos

Σκουφά 40 & Ομήρου 60 Αθήνα

40, Skoufa str & 60, Omirou str Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 3392370

www.rosebud.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Μιλφειγ απο σπανάκι , αρωματικά χόρτα και αρσενικό τυρί Νάξου

FR Millefeuille d'épinards, fines herbes et fromage 'arseniko' de l'île de Naxos

EN Spinach millefeuille , with herbs and arseniko cheese from Naxos island

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μανιτάρια και δαμάσκηνα ,σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και πουρές γλυκοπατάτας

FR Champignons et prunes cuits doucement dans une sauce en vin rouge et purée de pomme de terre douce

EN Mushrooms and plums slow cooked in a red wine sauce and sweet potatoes puree

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Γιδοτύρι Νάουσας με πιπέρια

FR Fromage de chèvre aux poivres, de la ville de Naoussa

EN Goat cheese with peppers from Naoussa

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σοκολατένιος πειρασμός ,σοκολατίνα με μπαχαρικά και τζίντζερ

FR Tentation de chocolat, gâteau au chocolat aux épices et au gingembre

EN Chocolate temptation , torte with spices and ginger

Τιμή /Prix / Price : 30 €

(συμπεριλαμβάνεται απεριτίφ / apéritif compris / welcome drink included)



The Parliament NJV Athènes Plaza Hotel

Chef : Nikos Giannopoulos

2 Βασ. Γεωργίου Α, Πλ. Συντάγματος 10564 Αθήνα / 2, Vas. Georgiou A', Syntagma 10564 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-3352400

<http://www.njvAthensplaza.gr>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Γαλλική Κρεμμυδόσουπα με κρουτόν & Τυρί γκρατινέ, Σαλάτα Νισουάζ με καπνιστή Πέστροφα
FR Soupe à l'oignon aux petits croutons et Fromage gratinés, salade niçoise à la truite fumée
EN French Onion soup with croutons & Cheese au gratin, Nisouaz Salad with smoked Trout

GR Σαλάτα Νισουάζ με καπνιστή Πέστροφα
FR Salade Niçoise à la Truite fumée
EN Nisouaz Salad with smoked Trout

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Πέστροφα / Ποπιέτα Γλώσσας με Λαχανικά ζουλιέν & σάλτσα γλυκιά Πιπεριάς
FR Truite / Paupiette de sole à la julienne de Legumes & sauce aux Poivrons doux
EN Paupiette of Sole with Vegetables julienne, & sweet Pepper sauce

GR Σορμπέ Λάιμ
FR Sorbet au citron vert
EN Lime Sorbet

GR Φιλέ Μινιόν με σάλτσα Μανιταριών Μορίγ / Πατάτα Ντοφινουάζ & Σπαράγγια Βουτύρου
FR Filets mignons avec sauce aux champignons Morilles / Pommes de terre Dauphinoise & Asperges au Beurre fondu
EN Fillet Mignon with Mushroom Morilles sauce / Potatoes Dauphinoise & buttered Asparagus

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ψητό Μπρι με μαρμελάδα Σύκου
FR Brie roti à la marmalade de Figue
EN Roasted Brie with Fig marmalade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Parfait Μαντολάτο με ελληνικό Μέλι, άρωμα Θυμαριού, φρούτα confit σε βάση από Biscuit Αμυγδάλου με καραμελωμένα Αμύγδαλα & σάλτσα Πορτοκαλιού
FR Parfait au nougat avec du Miel Grec, parfumé au Thym sur une base d' Almond Biscuit aux Amandes caramélisées et sauce à l'Orange
EN Nougat Parfait with Greek Honey, thyme aroma, confit fruits on Almond Biscuit base, caramelized Almonds & Orange sauce

Τιμή /Prix / Price : 65€



Το Μαύρο Provato / Το Μαύρο Πρόβατο

Chef : Stelios Siderakis

Σωκράτους & Ζαΐμη 2, 15127 Μελίσσια / Sokratous & 2 Zaimi str, 15127 Melissia

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-8102466

www.tomauprovato.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αφρώδης οίνος-Καναπεδάκια με ζελέ τομάτας & μους ταραμά

FR Vin mousseux – Canapés à la gelée de tomate et à la mousse de tarama

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σούπα Βελουτέ με μύδια, κάρυ & τσιπς πατάτας

FR Velouté de moules au curry et chips de pomme de terre

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχάρι Βουργουνδίας με πουρέ σελινόριζας

FR Boeuf bourguignon sur purée de céleri-rave

ή / ou/ or

GR Γουρουνόπουλο ψητό αρωματισμένο με δενδρολίβανο, σκόρδο / συνοδεύεται με πουρέ πατάτας ,
καραμελωμένα μήλα και σάλτσα κάστανου

FR Porc rôti parfumé au romarin et à l'ail /accompagné de purée de pommes de terre, pommes caramelisées et
sauce aux châtaignes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Κροκέτα με κασικίσιο τυρί Chèvre, μαρμελάδα πατζάρι & μαρμελάδα κολοκύθας

FR Croquette au fromage de chèvre, marmelade de betterave et marmelade de potiron

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα με κρέμα βανίλιας & φρούτα εποχής

FR Tarte à la crème vanille & fruits de saison

Τιμή /Prix / Price : 24€



Το Mavro Provato Press Café / Το Μαύρο Πρόβατο του Press Café

Chef : Socrates Sitaridis

Αρριανού 31, Παγκράτι / Arrianou 31 Pagrati

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210 7223.466

www.tomauprovato.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αφρώδης οίνος-Καναπεδάκια με ζελέ τομάτας & μους ταραμά

FR Vin mousseux – Canapés à la gelée de tomate et à la mousse de tarama

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σούπα Βελουτέ με μύδια, κάρυ & τσιπς πατάτας

FR Velouté de moules au curry et chips de pomme de terre

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχάρι Βουργουνδίας με πουρέ σελινόριζας

FR Boeuf bourguignon sur purée de céleri-rave

ή / ou/ or

GR Γουρουνόπουλο ψητό αρωματισμένο με δενδρολίβανο, σκόρδο / συνοδεύεται με πουρέ πατάτας ,
καραμελωμένα μήλα και σάλτσα κάστανου

FR Porc rôti parfumé au romarin et à l'ail /accompagné de purée de pommes de terre, pommes caramélisées et
sauce aux châtaignes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Κροκέτα με κασικίσιο τυρί Chèvre, μαρμελάδα πατζάρι & μαρμελάδα κολοκύθας

FR Croquette au fromage de chèvre, marmelade de betterave et marmelade de potiron

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα με κρέμα βανίλιας & φρούτα εποχής

FR Tarte à la crème vanille & fruits de saison

Τιμή /Prix / Price : 24€



360 degrees

Chef : Ioannis Patsopoulos

Ηφαίστου 2 10555 Αθήνα / Ifestou 2 10555 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 3210006

www.three-sixty.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Καναπεδάκια Ταπενάντ με Πατέ Πάπιας

FR Canapé de tapenade et pâté de canard

EN Canapes tapenade and duck pate

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ratatouille με μπεςαμέλ γιαουρτιού και λάδι βασιλικού

FR : Ratatouille à la béchamel de yaourt et l'huile de basilic

EN Ratatouille with yogurt bechamel and basil oil

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Καρμπονάτ Βοδινού με μπεςαμέλ γιαουρτιού και λάδι βασιλικού

FR : Carbonnade de bœuf à la béchamel de yaourt et l'huile de basilic

EN Beef Carbonade Flamande with Aligot and vichy carrots

GR Αρνάκι Ναβαρέν

FR : Navarin d'agneau

EN Navarin of Lamb

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τομ της Σαβοΐας, Beaufort D'estive , Μπρί

FR : Tomme de Savoie, Beaufort d'été, Brie

EN Tommes, Beaufort, D'estives, Bri

Επιδόρπιο / Dessert

GR Πτί-πο κρέμας με μους πικρής σοκολάτας

FR : Petits pots de crème à la mousse de chocolat noir

EN Petit pot de creme with bitter chocolate mousse

Τιμή /Prix / Price : 50€



7 Food Sins | Gastro Pub

Chef : Vasileios Fotos

Πλατεία Φιλομούσου Εταιρείας 1, 10558 Πλάκα Αθήνα / Filomousou Etaireias 1 Sq. 10558 Plaka Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 7011108

www.7foodsins.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

FR Choux à la mousse de saumon fumé

EN CHOUX With Smoked Salmon Mousse

Ορεκτικό / Entrée / Starter

FR Légumes à l'étouffée façon printanière

EN ETUVE VEGETABLES Like Spring Garden

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

FR : Morue pochée dans un velouté de moules

EN POCHE COD in its own Veloute Sauce with Mussels

FR Joue de boeuf braisée à la mousseline de pommes de terre

EN BRAISE BEEF CHEEK with Mousseline Potatoes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

FR : CHEVRE, BRIE, ROQUEFORT au chutney de pommes

EN CHEVRE, BRIE, ROQUEFORT with Apple Chutney

Επιδόρπιο / Dessert

FR : Pain perdu et glace cannelle

EN PAIN PERDU with Cinnamon Ice Cream

Τιμή /Prix / Price : 55€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ΑΤΤΙΚΗ

RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Bistrot



ATRIUM GREEK BISTROT HOTEL HERODION

Chef : Manolis MAVRIGIANNAKIS & Marios PIRPIRIDIS

Ροβέρτου Γκάλη 4, Ακρόπολη, 117 42 ΑΘΗΝΑ / 4 Rovertou Galli, Acropolis 117 42 ATHÈNES

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél 210 92 36 832

<http://www.herodion.gr/main.php>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΤΟΝΟΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΦΑΣΟΛΙΑ

FR Thon en croûte de poivron, sauce de foie gras et purée d'haricots

EN TUNA IN PEPPER CRUST WITH FOIE GRAS SAUCE AND MASHED BEANS

GR VICHYSOISE ΜΕ ΚΕΙΚ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

FR Crème vichyssoise, Cake à la pomme de terre et à la truffe

EN VICHYSOISE WITH POTATO CAKE AND TRUFFLE

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB BOURGUIGNON ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΣΕΣΚΟΥΛΑ

FR Côtelettes de veau à la bourguignonne et ragoût de champignons et de blettes

EN BEEF RIBS BOURGUIGNON WITH MUSHROOM RAGOUT AND CHARD

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΜΙΛΦΕΙΦ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

FR Mille-feuille de portobello aux patates douces et au chèvre

EN MILLE-FEUILLE PORTOBELLO WITH SWEET POTATO AND GOATS CHEESE

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

FR Tarte aux fruits

EN FRUIT TART

Τιμή / Prix / Price : 45€



Avenue Bistro & Bar

Chef : Ilias Kariotoglou

Συγγρού 385, 17564 Αθήνα / Syngrou Avenue 385, 17564 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-9471000

www.metropolitan-hotel.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Εορταστικά καναπεδάκια επιλογής του Chef με σαμπάνια “Michel Roux”

FR Canapés festifs du chef avec du champagne « Michel Roux »

EN Selection of Chef's canapes with Michel Roux Champagne

Ορεκτικά / Entrée / Starters

GR Βασιλικό καβούρι και καραβίδα “au gratin”, ταλιατέλες σπανάκι, φύκι, αφρός καβουριού

FR Gratin de crabe royal et de langoustines, tagliatelles à l'épinard, algues et mousse de crabe

EN King crab and langoustine au gratin served with spinach tagliatelle, seaweed, crab bisque foam

GR Φουά γκρά με παλαιωμένο πορτ, μπριός “Pain Perdu style”, άγρια μανιτάρια, 5 spice jus

FR Foie gras au vieux porto, Pain perdu brioché, champignons sauvages, sauce aux cinq épices

EN Seared foie gras with aged port, brioche “Pain Perdu”, wild mushrooms, five spice jus

GR Σολομός και λαυράκι “Coulubiak style”, παναρισμένα τηγανιτά αυγά ορτυκιών, σάλτσα “beurre blanc”

FR Koulibiac de loup de mer au saumon, oeufs de caille panés, sauce beurre blanc

EN Salmon and seabass Coulubiak, crumbed and deep fried quail egg, sauce beurre blanc

Κυρίως πιάτο / Plat / Main course

GR Φιλέτο αρνιού γεμιστό με μανιτάρια, “confit” ραπανάκι, πουρέ σκόρδου, αγκινάρες “barigoule”, πατάτες “Anna”, σάλτσα δεντρολίβανο

FR Filet d'agneau farci aux champignons, radis confits, purée d'ail, artichauts à la barigoule, pommes de terre « Anna », sauce au romarin

EN Lamb loin roulade, confit radish, garlic purée, artichoke barigoule, pommes Anna, rosemary scented jus

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR : Επιλογή Γαλλικών τυριών

FR: Sélection de fromages français

EN: Selection of fine French cheeses

Επιδόρπιο / Dessert

GR Πανδαισία “mini” γλυκών Κρεμ μπρουλέ φουστικιού, σφαίρα σοκολάτας, μαρέγκα “moelleux” με ξηρούς καρπούς, σορμπέ ρόδι, “crumble” αχλαδιού

FR Panaché de petits desserts, crème brûlée à la pistache, sphère en chocolat, Meringues moelleuses aux fruits secs, sorbet de grenade, Crumble à la poire

EN: Assiette of mini desserts Pistachio crème brûlée, chocolate dome, meringue moelleux with nuts, pomegranate sorbet, pear crumble

Τιμή /Prix / Price : 65€



CHAPEAU

Chef : Dina NIKOLAOU

Σωκράτους 4 Χαλάνδρι 15232 Αθήνα / 4 Sokratous 15232 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210-6845300

<http://www.chapeau.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΚΙΣ ΛΩΠΕΝ

FR: Quiche lorraine

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΠΑΠΙΑ ΚΟΝΦΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΥΔΙ

FR Confit de canard aux légumes sautés et oignons caramélisés

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΚΑΜΑΜΠΕΡ ΣΕ ΦΥΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

FR Camembert en croûte et ses fruits rouges

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΣΑΡΛΟΤ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

FR Charlotte au Chocolat

Τιμή / Prix / Price : 28€



Chez Violette

Chef : Stathis Papamanoussakis

Καλλιδρομίου 69, 10683 Εξάρχεια Αθήνα / Kallidromiou 69, 10683 Exarheia Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-3845974

<https://www.facebook.com/Chez-Violette-1468662186710214/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κρεμμυδόσουπα γκρατινέ

FR: Soupe à l'oignon gratinée

EN: Onion soup gratin

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπούτι πάπιας "κονφί", σάλτσα "Μπιγκαράντ", πουρές σελινόριζας, καρότα γλασέ

FR Cuisse de canard confite sauce Bigarade, purée de céleri et carotte glacée

EN: Duckleg confit with Bigarade sauce, celeriac puree and glazed carrot

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Επιλογή εκλεκτών Γαλλικών τυριών

FR Sélection de fromages Français

EN: Variety of French cheeses

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος με κροκάν φουντουκιού και κουλί από φραμπουάζ

FR Crèmeux chocolat au lait, croquant de noisette et coulis de framboise

EN: Milkchocolate crèmeux with hazelnut croquant and raspberry coulis

Τιμή /Prix / Price :35€



Cinque wine and deli bar

Chef : Grégoire Prassas

Αγαθάρχου 15, 10554 Αθήνα / 15 Agatharhou str 10554 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 215-5017853

www.cinque.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Στρείδια βιολογικής καλλιέργειας από την Γαλλία / Sancerre Pascal Jolivet 75ml

FR Huîtres de France (agriculture biologique) / Sancerre Pascal Jolivet 75ml

EN Organic oysters from France / Sancerre Pascal Jolivet 75ml

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχαράκι βουργικινιόν / Cote de Beaune Joseph Drouhin 75ml

FR Boeuf bourguignon / Côte de Beaune Joseph Drouhin 75ml

EN Bourguignon beef / Cote de Beaune Joseph Drouhin 75ml

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατώ τυριών με μπρι,καμαμπέρ,ροκφόρ με τσάννευ ντομάτας,ελιάς,πιπεριάς / Hermitage Delas 75 ml

FR Plateau de fromages: brie, camembert, roquefort accompagné d'un chutney de tomates, d'olives et de poivrons/
Hermitage Delas 75 ml

EN Cheese plate with brie,camembert,roquefort with pepper,olive and tomato chutneys / Hermitage Delas 75 ml

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα με μπρί και μαρμελάδα σύκο / Madame de Rayne Sauternes 1998 75 ml

FR Tarte au brie servie avec de la confiture de figues / Madame de Rayne Sauternes 1998 75 ml

EN Tarte with brie and fig marmalade / Madame de Rayne Sauternes 1998 75 ml

Τιμή /Prix / Price :48,9€



La Pantera negra

Chef : Dimitris Katrivesis

Καλογριώνη 6, Πλάκα 10556 Αθήνα / Kalogrioni 6, 10556 Athènes Plaka Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2130364214

www.lapanteranegra.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Στρείδι με Σίσο μπεαρνεζ / Φουά Γκρα στον ατμό με ζωμό Ταϋλάνδης

FR Huîtres parfumées au shiso en sauce béarnaise / Foie gras à la vapeur, bouillon thaï

EN Oyster with shiso béarnais / Steamed Foie gras with tay chicken soup

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR : Ραγού μοσχαρίσιας ουράς με ρατατουιγ περουβιανων λαχανικών

Πουρέ καπνιστής πατάτας Demi glass τρούφα

FR Ragoût de veau, ratatouille de légumes péruviens, purée de patate fumée, sauce demi-glace truffe

EN: Oxtail ragú with Peruvian vegetables ratatouille

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR : Πλατώ Γαλλικών τυριών με περουβιανές εκπλήξεις

FR: Plateau de fromages français avec des surprises péruviennes

EN: French cheese player with Latin surprise

Επιδόρπιο / Dessert

GR : Κρεμ μπρουλέ με τζίντζερ , λεμονγκρας και παγωτό Ινδόκαρυδο

FR: Crème brûlée au gingembre, citronnelle et glace à la noix de coco

EN: Ginger lemongrass cream brûlée with coconut ice cream

GR : Μακαρόν πράσινο φυστίκι με πραλίνα φουντουκιού

FR: Macarons pistache au praliné de noisettes

EN: Pistacho macaron with hazelnut praline

Τιμή /Prix / Price :60€



Lime Bistro / λάιμ bistro

Chef : Dimitra Georgiou & Alkisti Alexandratou

Δεκελέων 23, 11854 Κεραμεικος Αθήνα / Dekeleon 23, 11854 Keramikos Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210- 210-3474423

<http://limebistro.webnode.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Λεμονάδα με καρύδα λεβάντα και αρωματικό κρασί Συνοδεύεται από Καναπεδάκια : μπισκότο καρότου και κρέμα ταραμά από φύκια, μίνι τσιζкеικ λιαστής ντομάτας με μαρμελάδα wakame

FR: Citronnade à la noix de coco, lavande et vin parfumé – Canapés biscuit de carotte, crème de tarama aux algues, mini-cheesecake à la tomate séchée et à la confiture de wakame

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Χτένια μανιταριών με κρέμα από αρακά και φύτρα πατζαριού

FR: Pétoncles de champignons à la crème de petits pois et germes de betterave

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Ραταουι μπέργκερ με τσιπς γλυκοπατάτας Ραταουι μπέργκερ με τσιπς γλυκοπατάτας

FR : Burger ratatouille, chips de patate douce

GR Νιοκι πατάτας με σπαράγγια και βούτυρο καρπών

FR : Gnocchis de pomme de terre aux asperges et beurre de graines

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Φοντου τυριών από καρπούς με κυβάκια λαχανικών Camembert από καρπούς με μαρμελάδα φρούτων εποχής

FR : Fondue de fromage, petits cubes de légumes, camembert à la confiture de fruits de saison

Επιδόρπιο / Dessert

GR Crème brûlée μπανάνας

FR : Crème brûlée à la banane

Τιμή /Prix / Price :65 €



Polly Maggoo

Chef : Georgios Iliou

Άγγελου Σικελιανού 8, 11525 Νέο Ψυχικό Αθήνα/ Aggelou Sikelianou 8, 11525 Neo Psychiko Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-5241120

www.pollymaggoo.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Ποτήρι γαλλικής σαμπάνιας και amuse-bouche με λαβράκι ταρτάρ

FR Coupe de champagne et tartare de bar en amuse-bouche

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Paris- Brest αλμυρό με μους φουά-γκρα

FR Paris-Brest salé avec une mousse de foie-gras

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου, κρέμα από ψαρόσουπα με piment d'Espelette και λαχανικά
FR Filet de cabillaud, crème de soupe de poissons de roche au piment d'Espelette et jeunes légumes

GR Μοσχαρίσια μάγουλα ραγού και πουρέ από τοπιναμπόρ αρωματισμένο με τρίμμα μαύρης τρούφας

FR Joints de bœuf en ragoût et purée de topinambours aux brisures de truffe noire

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Roquefort, Camembert normand, Comté

Επιδόρπιο / Dessert

GR Πικρή μους σοκολάτας σε μιλφείν

FR Mousse au chocolat amer en millefeuille

Τιμή /Prix / Price :48€



Spiros & Vasilis

Chef : Dimitris FYTROS

Λάχητος 5, Κολωνάκι, Αθήνα / Lachitos 5 Kolonaki Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-7237575

www.spirosvasilis.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κρεμμυδόσουπα γκρατινέ

FR Soupe à l' oignon gratinée

GR Πατέ ντε φουά γκρα

FR Paté de foie gras

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Entrecote Cafe de Paris

FR Entrecôte Café de Paris

GR Σολωμός με σαμπάνια και πράσινο λεμόνι

FR Saumon au champagne & citron vert

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Camembert

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σουφλέ σοκολάτας

FR Soufflé au chocolat

Τιμή /Prix / Price: 55€



Vezené Greek Inspired Bistro and Bar

Chef : Ari Vezené

Βρασίδα 11, 11528 Αθήνα / Vrasida 11, 11528 Athènes

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 210 7232002

<http://vezene.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βοδινή ουρά και ρίζες pot au feu

FR: Queue de boeuf en pot-au-feu et légumes-racines

EN: Oxtail and roots pot au feu

GR Σιτεμένο αρνί ταρτάρ παστίσιο

FR: Filet d'agneau tartare, pastitsio

EN: Aged lamb loin tartare pastitsio

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Πίτα κόκκορας au vin σε ξυλόφουρνο

FR Coq au vin et pitas cuits au feu de bois

EN: Wood fired pitta coq au vin

GR Αστακός, σχεδόν ωμός, με ξινό τραχανά

FR Homard –presque vivant- au trahanas aigre

EN: Lobster, almost raw, and sour trahanas

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR 5 ετών ωρίμανσης γραβιέρα και κομπέ

FR Fromage de l'île Naxos âgé 5 ans et Comté

EN: Naxos 5 Yr aged graviera & comté

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μπακλαβάς σοκολάτας μούς ιβουάρ

FR Baklava de chocolat mousse ivoire

EN: Baklava chocolate mousse ivoire

Τιμή /Prix / Price :60€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ΑΤΤΙΚΗ

RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Ecole de gastronomie



Mathimata Mageirikis / Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center & Cookery Club

Chef : Nikos Macrymichalos

Λεωφόρος Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος 17342 Αθήνα

299 avenue Vouliagmenis, Agios Dimitrios 17342 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-9882378

www.mathimatamageirikis.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR PAUL BOCUSE | ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

FR PAUL BOCUSE | SOUPE A L'OIGNON

EN PAUL BOCUSE | CLASSIC FRENCH ONION SOUP

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR PIERRE TROIS GROS | ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΛΑΠΑΘΑ

FR PIERRE TROIS GROS | SAUMON A L'OSEILLE

EN PIERRE TROIS GROS | SALMON & SORREL

GR PAUL BOCUSE | ΦΡΙΚΑΣΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΜΟΡΧΕΛΕΣ

FR PAUL BOCUSE | FRICASSEE DE VOLAILLE AUX MORILLES

EN PAUL BOCUSE | CHICKEN FRICASSEE WITH MORELS

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR LE NOTRE | OPERA

FR LE NOTRE | OPERA

EN LE NOTRE | OPERA

Τιμή / Prix / Price : 38€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

RESTAURANTS THESSALONIQUE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Clochard

Chef : Konstantinos Fournaris

Προξένου Κορομηλά 4, 54623 Θεσσαλονίκη /4 Proksenou Koromila 54623 Thessalonique

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 239805

www.clochard.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βελουτέ σελινόριζας, tortελόνι μανιταριών, μαύρη τρούφα

FR Velouté de celeri - rave, torteloni aux champignons, truffe noire

EN Celeriac veloute, mushroom torteloni, black truffle

GR Χριστόφαρο ποσέ, μαύρο χαβιάρι, baby λαχανικά και λεμονάτη σάλτσα

FR Saint - Pierre poché, caviar noir, légumes primeurs, sauce citron

EN Poached John Dory, black caviar, baby vegetables and a lemon sauce

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Στήθος πάπιας, κυδώνι αρωματισμένο με γαρύφαλλο, πουρέ και σιτίπς από αγγινάρες Ιερουσαλημ και σάλτσα Port Fonseca 10years

FR Poitrine de canard, coing parfumé au clou de girofle, purée et chips de topinambours, sauce au Porto Fonseca 10 ans

EN Duck breast, clove scented quince, Jerusalem artichoke puree and chips with a Port Fonseca 10years sauce

GR Φιλέτο από ζαρκάδι σιγομαγειρεμένο με φρούτα και λαχανικά του χειμώνα, ριζότο σπαραγγιών αρωματισμένο με εσπεριδοειδή

FR Filet de cerf cuit lentement avec fruits et légumes d' hiver, risotto aux asperges parfumé aux agrumes

EN Deer filet, slowly cooked with winter fruit and vegetables, asparagus risotto flavored with citrus fruit

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Chèvre, Roquefort, Comté

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κρέπες Suzette με ξύσμα πορτοκαλιού και Grand Marnier

FR Crêpes Suzette au zeste d'orange et au Grand Marnier

EN Crepes Suzette with orange zest and Grand Marnier

Τιμή /Prix / Price :45 €



Diplomatico

Chef : Constantinos Kouros

Ξενοδοχείο Mediterranean Palace Σαλαμίνο 3 & Καρατάσου, 54626, Θεσσαλονίκη
Mediterranean Palace Hotel Salaminos 3 & Karatassou 54626 Thessalonique

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / Tél : 2311 240.400 / 2310 552.554

www.mediterranean-palace.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Απεριτίφ συνοδεία Amuse-Bouche

FR Apéritif et Amuse-Bouche

EN Aperitif with Amuse-Bouche

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Τάρτα μανιταριών με μπέικον, λιαστή ντομάτα σε φυλλώδη λαχανικά με vinegrette

FR Tarte aux champignons, lardons et tomates séchées sur des feuilles de légumes, sauce vinaigrette

EN Bacon, mushrooms & sun-dried tomato quiche with fresh green salad bouquet and vinaigrette sauce

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Entre- côte Lyonnaise γκρατινέ με γραβιέρα, πατάτες baby με μουστάρδα Dijon, Τοματίνια κονφί με φρέσκα μυρωδικά, Σπαράγγια πράσινα

FR Entre- côte lyonnaise gratinée au gruyère, pommes de terre primeurs à la dijonnaise, tomates cerises confites aux herbes fraîches, asperges vertes aux noisettes

EN Entre- côte Lyonnaise au gratin with gruyere, Oven baked baby potatoes with Dijon mustard, Cherry tomatoes confit with fresh herbs, Green asparagus with hazelnuts

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Camembert με μαρμελάδα βατόμουρο

FR Camembert à la confiture de framboise

EN Camembert with raspberry marmalade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Εκλαίρ με λευκή σοκολάτα, κρέμα μαστίχας και φράουλες

FR Eclair au chocolat blanc, crème parfumée au «mastic», fraises

EN Éclair filled with white chocolate, mastic flavored cream and strawberries

Τιμή /Prix / Price 31 €

SEROS

PRIME DINING

SEROS Prime Dining

Chef : Vasilis Tzontzos

Ξενοδοχείο Grand Hotel Palace / Μοναστηρίου 305-307 - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Hotel Grand Hotel Palace / Monastiriou 305-307 – THESSALONIQUEI

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 549000

www.grandhotelpalace.gr/

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR ΚΑΛΩΣΪΟΡΙΣΜΑ ΜΕ COCTAIL ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ ΚΑΙ MINI ΟΡΕΚΤΙΚΟ

FR Bienvenue avec un coctail au champagne français & mini entrée

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR VOL Ο VEN ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ

FR Vol au vent aux champignons sauvages et à la ciboulette

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΤΡΟΥΦΑ

FR Filet de canard à l'orange et purée de pommes de terre à la truffe blanche

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΦΡΕΣΚΑ ΦΥΛΛΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ CHEVRE

FR Chèvre chaud sur feuilles de légumes

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΠΡΟΦΥΤΕΡΟΛ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

FR Profiteroles à la glace caramel et au chocolat chaud

Τιμή /Prix / Price : 30€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

RESTAURANTS THESSALONIQUE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



AVENUE 48

Chef : DIMITRIOS TSANANAS

THE MET HOTEL 26ης Οκτωβρίου 48 / 54627 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
THE MET HOTEL 26TH OCTOVBRIU STR. 48 / 54627 THESSALONIQUE

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310017000

WWW.THEMETHOTEL.GR

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αλμυρά choux με μους καπνιστού σολομού, Κρέμα Roquefort με ποσέ αχλάδι σε κρασί Σάμου
FR Choux salés à la mousse de saumon fumé, poire pochée au roquefort et au vin doux de Samos
EN Salty "choux" with smoked salmon mousse, "roquefort" cream and poached pear in "Samos" sweet wine

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κλασσική Γαλλική κρεμμυδόσουπα με φρυγανισμένη μπαγκέτα ,λιωμένο τυρί brie και φρέσκο θυμάρι
FR: Soupe à l'oignon avec baguette grillée, brie fondu et thym frais
EN Classic French onion soup with toasted baguette , melted "Brie" cheese and thyme

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μοσχαράκι Προβηγκίας με συνοδεία από πατάτες a la "dauphinoise" , μανιτάρια και baby καρότα
FR Veau à la provençale, gratin dauphinois, champignons et carottes primeurs
EN Veal from Provence accompanied by potatoes a la "dauphinoise" , mushrooms and baby carrots

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πιατέλα με ποικιλία γαλλικών τυριών και χειροποίητα κριτσίνια ελαιόλαδου
FR : Assortiment de fromages français et bâtonnets de pain maison à l'huile d'olive
EN Platter of plate cheese variety with Greek traditional olive oil sticks

Επιδόρπιο / Dessert

GR Crème brûlée με Σαντιγύ Κάστανου και μαύρα μούρα
FR : Crème brûlée à la chantilly de marrons et aux mûres noires
EN Crème brûlée with chestnut Chantilly and black berries

Τιμή /Prix / Price : 31€



DOME REAL CUISINE

Chef : STEFANOS STAMIDIS

Ασκληπιοῦ 16-18 Πυλαία 57001 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ASKLIPIOU 16-18 PYLEA 57001 THESSALONIQUE

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 401092

www.dome-restaurant.com

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Χωνάκια σολομού με φρέσκια κρέμα και χαβιάρι avruga
FR Cornets de saumon à la crème fraîche et au caviar avruga
EN Salmon cornets with crème fraîche and avruga caviar

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κλασσική σαλάτα νισουάζ με φρέσκο τόνο
FR: Salade niçoise au thon frais
EN "Nicoise de thon" the classic salad with yellowfin tuna

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Σούπα "Vichyssoise" με λευκή γλυκοπατάτα / πράσινο μήλο και κινέλς γαρίδας με μαύρη τρούφα
FR Vichyssoise à la patate douce à chair blanche/ pomme verte et quenelles de crevettes à la truffe noire
EN Vichyssoise soup with white sweet potatoes/ green apple & shrimp quenelles with black truffle

GR Μοσχαράκι γάλακτος αλα Ζινγκαρά / πατάτες μπουλανζέρ γκρατινέ με τυρί comte
FR Veau de lait zingara / patates boulangère gratinées au Comté
EN Veal a la zingara and potatoes boulangere gratin with comte cheese

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τυρί Tomme de Savoie με μαρμελάδα καρότου και φρυγανισμένο καρυδόψωμο
FR Tomme de Savoie à la marmelade de carotte et pain aux noix grillé
EN Tomme de Savoie cheese with carrot marmelade and toasted walnut brioche

Επιδόρπιο / Dessert

GR Fraisier με φρέσκες φράουλες / ντακουάζ αμυγδάλου / κρέμα βανίλιας
FR Fraisier / Dacquoise aux amandes / crème à la vanille
EN "Fraisier" fresh strawberries / almond dacquoise / vanilla cream

Τιμή /Prix / Price : 37€



PAPAROUNA / ΠΑΠΑΡΟΥΝΑ

Chef : DIMITRIOS KOTSIVOS

Παγγαίου 4, 54625 Λαδάδικα Θεσσαλονίκη / Paggaiou 4, 54625 Ladadika Thessalonique

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél 2310 510852

<http://www.paparouna.com/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Καρπάσιο από μανιτάρι Portobello σε βάση υγρής χλωροφύλλης, χτένι, αφρό λευκής τρούφας και μαύρο αλάτι

FR: Carpaccio de Portobello sur chlorophylle liquide, coquilles Saint Jacques, mousse de truffe blanche, sel noir

EN: Carpaccio of Portobello mushroom on a liquid chlorophyll base, scallop, white truffle foam and black salt

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Filet Mignon με σάλτσα μαδέρα, ζελέ πιπεριών, μους από πατάτες dauphinois και σπαράγγια γλασέ

FR Filets mignons sauce madère, gelée de poivrons, mousse de gratin dauphinois, asperges glacées

EN: Filet Mignon with Madeira sauce, pepper jelly, mousse with dauphinois potatoes and glazed asparagus

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ροκφόρ, Πυρηναίων και Reblochon

FR Roquefort, Pyrénées et Reblochon

EN: Roquefort, Pyrenees and Reblochon

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μιλφείν με κρέμα patisserie και τζελ από φύλλα χρυσού

FR Millefeuille à la crème pâtissière et gelée aux feuilles d'or

EN: Millefeuille with cream patisserie and gels from gold leaf

Τιμή /Prix / Price :30€



REMVI

Chef : Socrates Gasparatos

Κανάρη 2, 55133 Θεσσαλονίκη / Kanari 2, 55133 Thessalonique

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél 2310.433100

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Γεμιστό Πόρτο Μπέλο με camembert και ratatouille λαχανικών
FR Champignons Portobello au camembert et ratatouille de légumes

GR Mesklan με ψητές πολύχρωμες πιπεριές ,μανιτάρια σωτε ,μαριναρισμένα
FR Mesclun aux poivrons colorés rôtis, champignons marinés sautés

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο μηλοκόπι με αγγιναρές γεμιστές με μους πατάτας ,καρότα baby γλασσε και σάλτσα λεμονιου
FR Filet d'ombrine aux artichauts pochés à la mousse de pomme de terre, carottes primeurs glacés et sauce citron

GR Ποπιέτες γαλοπούλας γεμιστές με τυρί reblochon, Περουβιανό πουρέ ,cramble φουντουκιού και sauce bearnaise
FR Paupiettes de dinde au reblochon, purée péruvienne, crumble aux noisettes et sauce béarnaise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Gratine chèvre σε ταρτακι με κρέμα κολοκύθας και σιρόπι blueberries
FR Tartines gratinées au chèvre, crème au potiron, sirop de myrtille

Επιδόρπιο / Dessert

GR Πύργος με qofrette patisserie ,πραλίνα φουντουκιού και baton λευκής σοκολάτας
FR Gâteau à la gaufrette pâtissière pralinée noisette et bâtonnets au chocolat blanc

Τιμή /Prix / Price :40€



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

RESTAURANTS THESSALONIUK

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Bistrot

Bistrot



Funky Burger

Chef : Georges Palisidis

Μάρκου Μπότσαρη 139 Κάτω Τούμπα ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Markou Mpotsari 139 Kato Toumpa THESSALONIQUE

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 2310 945925

<https://www.facebook.com/Funky-burger-221485608222186/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

FR: Frites sauce roquefort

EN Fresh french fries sauce roquefort

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

FR Burger Black Angus à la truffe

EN Black angus truffle burger

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

FR : Salade au fromage de chèvre

EN Salad with goat cheese

Επιδόρπιο / Dessert

FR : Petites crêpes aux fruits rouges

EN Pancakes with red fruits and syrup

Τιμή / Prix / Price : 21€



La Place Mignonne

Chef : Palli Ioanna Maria

Εθνικής Αμύνης 4, 54261 Θεσσαλονίκη / Ethnikis Amynis 4, 54261 Thessalonique

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310-288354

www.laplacemignonne.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Κροκ-μεσιέ με καπνιστό σολωμό, Ποτήρι Lillet Vire

FR Croque-monsieur au saumon fumé, Coupe de Lillet Vire

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Μανιτάρια Πορτομπέλο με καραμελωμένα κρεμμύδια, καμαμπέρ και ξύδι βαλσάμικο αρωματισμένο με λάδι τρούφας

FR Champignons portobello aux oignons caramélisés, camembert et vinaigre balsamique parfumé à l'huile de truffe

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μαγκρέ καπνιστής πάπιας, μαριναρισμένη σε κρασί Μπορντό με κόκκους κέδρου και φύλλα δάφνης Συνοδεύεται με μικρά λαχανικά βουτύρου

FR Magret de canard fumé, mariné au vin de Bordeaux, aux grains de cèdre et aux feuilles de laurier

Accompagné de petits légumes au beurre

GR Φιλέτο μοσχάρισιο, σάλτσα με δαμάσκηνα και κονιάκ Ναπολέον. Συνοδεύεται με ριζότο γκρατινέ

FR Filet de veau, sauce aux prunes et au cognac Napoléon, risotto gratiné

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Chèvre με μανιτάρια, καραμελωμένα ξερά φρούτα και ξηρούς καρπούς, Κουλί από φραμπουάζ

FR Chèvre aux champignons, aux fruits secs caramélisées et aux noix, Mondier au coulis de framboises

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα Τατέν με παγωτό βανίλια

FR Tarte Tatin à la glace vanille

Τιμή /Prix / Price : 38€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

RESTAURANTS THESSALONIUK

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Ecole de gastronomie



Marmita Cooking Lab

Chef : Smaragda Makris

Μητροπόλεως 53, 54623 – ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ / Mitropoleos 53 54623 – THESSALONIQUE

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 2310 278027 / 6944246447

www.marmita.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Τερίνα με σπαράγγια και κατσικίσιο τυρί

FR Terrine d'asperges au chèvre

EN Asparagus terrine with goat cheese

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Chateaubriand με σάλτσα bearnaise σερβιρισμένο με μια τάρτα πατάτας βουτύρου

FR Chateaubriand et sa sauce béarnaise, tarte de pommes de terre au beurre

EN Chateaubriand with béarnaise sauce served with buttered baked potatoes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Camembert ψητό στο φούρνο σερβιρισμένο με θυμαρίσιο μέλι

FR Camembert rôti au four au miel de thym

EN Camembert in the oven served with thyme honey

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα μήλων Αλσατίας

FR Tarte alsacienne aux pommes

EN Alsatian apple tart

Τιμή / Prix / Price : 40€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΛΑΡΙΣΑ

RESTAURANTS LARISSA

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



VOSPOROS / ΒΟΣΠΙΟΡΟΣ

Chef : Dimokritos Fotiadis

Απόλλωνος 1, 41222 Λάρισα / 1 Apollonos str, 41222 Larissa

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 2410 613407

<https://www.facebook.com/VosporosLarissa/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΣΟΥΠΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ

FR Soupe à l'oignon

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΠΑΠΠΙΑ ΚΟΝΦΙ

FR Confit de Canard

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΡΟΚΦΟΡ

FR Roquefort

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ

FR Crème brûlée

Τιμή / Prix / Price :28€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΗΛΙΟ

RESTAURANTS PELION

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



GEFSOKRATORAS

Chef : Antoine Tsolakoudis

Απ.Δράκου 24, 37011 Πορταριά Πηλίου/ 24 Ap.Drakou, 37011 Portaria Pelion

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 24280 99919

www.gefsokratoras.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Lillet vive με συνοδεία Σουσαμποπιτάκια του Chef με foie-gras maison και σως framboise
FR Lillet vive, petites pitas au sésame du Chef avec du foie gras maison et de la sauce framboise

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Tartare μόσχου με αρώματα μαϊντανού και ροζ πιπέρι γαρνιρισμένο με βινεγκρετ τρούφας και κρόκο αυγού

FR Tartare de veau parfumé au persil et au poivre rose, vinaigrette de truffe et jaune d'oeuf

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο πάπιας καπνιστό με σως εσπεριδοειδών και αχλάδι

FR Filet de canard fumé à la sauce aux agrumes et aux poires

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πουγκί λαδόκολλας στον ξυλόφουρνο με Brie αρωματισμένο με φρέσκο δεντρολίβανο, σκόρδο, ξηρούς καρπούς και συνοδεία από μπουκίτσες σουσαμόψωμου

FR Papillotes de brie au romarin frais, à l'ail et aux fruits secs en papier sulfurisé et cuit au four de bois, accompagnées de petites bouchées de pain de sésame

Επιδόρπιο / Dessert

GR Clafoutis με μύρτιλα

FR Clafoutis aux myrtilles

Τιμή /Prix / Price : 40 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΒΟΛΟΣ

RESTAURANTS VOLOS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Bistrot



Basilico, cucina e pizza

Chef : Christos Efthymiadis

Γιαννιτσών 14, 38000 Βόλος / 14 Giannitson str 38000 Volos

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 24210 76660

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Καρπάτσιο καπνιστού σολομού, κάπαρη, χυμός λεμονιού και κόλιανδρος

FR Carpaccio de saumon fumé avec câpres, jus de citron et coriande

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδας με κόκκους και πουρές από ρεβίθια

FR Filet de poulet à la sauce moutarde à l'ancienne accompagné de purée de pois chiches

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Κομμάτια τηγανητού καμαμπέρ με μέλι

FR Petite friture de morceaux de camembert au miel

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μπλαν-μανζέ και κουλί από φρούτα του δάσους

FR Blanc-manger et son coulis de fruits de bois

Τιμή /Prix / Price : 22 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

RESTAURANTS PELOPONNESE CORINTHE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



KAZE

Chef : George Sarantis

Μεγάλου Αλεξάνδρου 3, 20100 Κόρινθος / Megalou Alexandrou 3, 20100 Corinthe

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél 27410 73627

<http://kaze-seaside.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Kir cassis

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Φουά γκρα με μήλα γλασέ και τραγανό χειροποίητο ψωμί

FR Foie gras aux pommes glacées, pain croustillant fait maison

EN Foie gras with glazed apples and crispy handmade bread

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Πάπια με πουρέ αρακά, λαχανικά baby και σάλτσα από φρούτα του δάσους

FR Canard à la purée de pois, légumes primeurs et sauce aux fruits des bois

EN Duck with pea puree, baby vegetables and forest fruit sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τάρτα με γαλλικό κατσικίσιο τυρί, αρωματισμένο με δενρολίβανο και φρέσκα αρώματα

FR Tarte au chèvre parfumée au romarin et arômes frais

EN Tart with French goat cheese, rosemary flavor and fresh flowers

Επιδόρπιο / Dessert

GR Παρί-Μπρεστ

FR Paris-Brest

EN Paris-Brest

Τιμή / Prix / Price : €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΠΑΤΡΑ

RESTAURANTS PELOPONNESE PATRAS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Maverick

Chef : Antreas Ntougias

Υψηλών Αλωνίων 2, 26224 Πάτρα / Ypsilon Alonion 2, 26224 Patras

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél 2610 330093

<https://www.facebook.com/maverickneworleans>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Σπαράγγια Escargo με δαχτυλίδι κρουτόν λιαστής τομάτας και σάλτσα τρούφας

FR Asperges en escargot, croustons à la tomate séchée et sauce de truffe

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σούπα Bouillabaisse με φύλλα χρυσού και αυγά μασάγκο

FR Bouillabaisse aux feuilles d'or et œufs d'éperlan (masago)

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Αστακός Thermidor με supreme αστακού και ξηρό πάγο / Mouth freshing: Σορμπέ Φραμπουάζ

FR Homard thermidor au suprême de homard et glace sèche / Rafraîchissant : sorbet de framboise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατώ τυριών με: Camembert/Brie de Meaux/Roquefort/Boursin/Chevre/Tomme de Savoie

FR Plateau de fromages : Camembert, Brie de Meaux, Roquefort, Boursin, Chèvre, Tomme de Savoie

Επιδόρπιο / Dessert

GR Αχλάδια Poche σε αφρώδες κόκκινο κρασί με μπαχαρικά

FR Poires pochées au vin rouge pétillant et aux épices

Τιμή /Prix / Price :100 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΠΑΤΡΑ

RESTAURANTS PELOPONNESE PATRAS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



Bodegas Patras

Chef : Stathis Kokkalis

Ρήγα Φεραίου 147, 26221 Πάτρα / Riga feraiou 147, 26221 Patras

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2610 221113

<https://www.facebook.com/bodegaspatra/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Απεριτίφ με βάση το κρασί - Καναπεδάκια διάφορα

FR Apéritif à base de vin – Amuse- bouche

EN Welcome wine base cocktail - Amuse bouche

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Steak tartare από νεαρό μοσχάρι, φύτρες κόλιανδρου, αυγό medium-rare

FR Tartare de boeuf, coriandre, oeuf cuisson *sous-vide*

EN Steak tartare with coriandre and slow cook egg medium-rare

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Η πάπια κονφί από τις Άλπεις, σάλτσα εσάλωτ και herb de provence

FR Parmentier de canard, sauce à l'échalote et aux herbes de provence

EN Duck confit with sauce eschalot and herb de provence

GR Κοκοράκι κρασάτο αλαμπουργκινιόν

FR Coq au vin façon bourguignonne

EN Slow cook coq au vin bourguignon

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ροκφόρ, Καμαμπέρ, Ρεμπλοσόν

FR Roquefort, camembert, reblochon

EN Roquefort, camembert, reblochon

Επιδόρπιο / Dessert

GR Υγρό moelleux με τσάι Matcha, σούπα καραμέλας και παγωτό ρόδι

FR Moelleux au thé Matcha, soupe de caramel, glace à la grenade

EN Moelleux with tea matcha, soupe of caramel, pomegranate ice cream

GR Μιλφείγ τεντούρας

FR Millefeuille tentura

EN Millefeuille tentura

Τιμή /Prix / Price :40 €



Terra bistro

Chef : Konstantinos Sidiras

Ρήγα Φεραίου 152 & Κανάρη, 26221 Πάτρα / Riga feraiou 152 & Kanari, Patras

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2610 313000

www.facebook.com/Terra_bistro

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Τριλογία καναπέ, καπνιστού σολομού με τυρί κρέμα, πίκλα ραντίσιο με καμαμπέρ και κροκάν καρυδιού και αγγινάρας με κατσικίσιο τυρί και σπανάκι baby

FR Trilogie de canapés, saumon fumé à la crème de fromage, camembert au radicchio, croquant de noix et d'artichauts au chèvre et épinards primeur

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ταρτάρ μόσχου σε χύμα απο κινόα με χρένο κάπαρη, σινάπη λάιμ με καπνιστό κρόκο

FR Tartare de veau à la poudre de quinoa, raifort, câpres, sinapis, citron vert, jaune d'œuf fumé

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο μόσχου με πουρέ αγγινάρας Ιερουσαλήμ με καψαλισμένα εσαλότ και σάλτσα κόκκινων φρούτων

FR Filet de veau sur purée de topinambours, échalottes fumées et sauce aux fruits rouges

ή / ou / or

GR Μπακαλιάρος ποσέ με πουρέ κουνουπίδι και σάλτσα σαμπάνιας/εστραγκόν

FR Morue pochée et purée de chou-fleur, sauce champagne/estragon

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Brie με γλυκό κανθαρέλλας και προσούτο

FR Brie à la confiture de girolle et jambon de Parme

Επιδόρπιο / Dessert

GR Φονταντ σοκολάτας σε πουρέ αχλαδι με καραμέλα τζίντζερ

FR Fondant au chocolat, purée de poire, caramel au gingembre

Τιμή /Prix / Price : 40€



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΠΑΤΡΑ

RESTAURANTS PELOPONNESE PATRAS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Bistrot



La Brasserie de Patras

Chef : Stathis Kokkalis

Αράτου 5, 26221 Πάτρα / Aratou 5, 26221 Patras

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 26140 07691

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Κοκτέιλ με κόκκινο κρασί από το Bordeaux - Καναπεδάκια

FR Cocktail à base de vin de Bordeaux – Amuse-bouche

EN Cocktail with base of Red wine Bordeaux- Amuse bouche

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Κις Λωρέν 2017

FR Quiche Lorraine 2017

EN Quiche Lorraine 2017

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Σιγομαγειρεμένο μοσχάρακι μπουργκινιόν με λαχανικά

FR Boeuf Bourguignon -cuisson sous vide- aux légumes

EN Sous vide Beef Bourguignon

GR Κονφί Πάπιας, πατάτα σε τρεις φάσεις

FR Confit de Canard, pommes de terre en trois textures

EN Duck Confit with 3 road of potato

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ρεμπλοσόν, Μπρι, Ροκφώρ

FR Reblochon, Brie, Roquefort

EN Reblochon, Brie, roquefort

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κρεμ μπρουλέ

FR Crème brûlée

EN Crème Brûlée

GR Φοντάν σοκολάτας

FR Fondant au chocolat

EN Fontant of Chocolate

Τιμή /Prix / Price :30 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΡΙΟ

RESTAURANTS PELOPONNESE RION

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



Naft-oiko / Ναύτ-οικο

Chef : Athanasios Triantafyllou

Ποσειδώνος 12, 26504 Ρίο / Poseidonos 12, 26504 Rion

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2610 995992

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Αυγά γεμιστά με μυρωδικά / Καναπεδάκια (blinis) με χαβιάρι και τυρί

FR Oeufs farcis aux fines herbes / Blinis au caviar et au fromage en grains

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Αλμυρά σου με καπνιστό ζαμπόν και σπαράγγια

FR Gougères au jambon fumé et aux asperges

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Κόκορας κρασάτος

FR Coq au vin

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Μπρί & Καντάλ

FR Brie de provins & Cantal

Επιδόρπιο / Dessert

GR Ile Flottante

FR Ile Flottante

Τιμή /Prix / Price : 30€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ

ΠΥΛΟΣ

RESTAURANTS PELOPONNESE

PYLOS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Poseidonia Café Restaurant

Chef : Panagiotis DIAKOU MIS

Τσαμαδού 4, 24001 Πύλος Μεσσηνίας / Tsamadou 4, 24001 Pylos Messénie

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 27230 23133

<http://www.pylosposeidonia.gr>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΛΟΥΤΕ ΜΕ ΠΡΑΣΣΟ

FR Vichyssoise

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπριμ , Ratatouille , ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ FORTANT SAUVIGNON BLANC

FR Ratatouille, Fortant Sauvignon blanc

GR Μοσχάρακι Μπουργκινιον ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ FORTANT CABERNET SAUVIGNON

FR Boeuf Bourguignon, Fortant Cabernet Sauvignon

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ ΩΡΙΜΑΣΜΕΝΟ , EMMENTAL ΚΑΝΤΟΡΕΛ , ΜΠΡΙ ΜΑΜΠΕΡΤ

FR Fourme d'Ambert, Emmental Cantorel Brie Maubert

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ , VEUVE PELLETIER & FILS

FR Mousse au chocolat , Veuve Pelletier & Fils

Τιμή / Prix / Price : 25 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΣΠΑΡΤΗ

RESTAURANTS PELOPONNESE SPARTE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Bistrot



Chromata Restaurant / Χρώματα

Chef : Stavros Georgantas

Πικουλιάνικα, Μυστράς, 23100 Σπάρτη / Pikoulianika-Mystras, 23100 Sparte

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 27310 23995

<http://estiatoriochromata.blogspot.fr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ MENOY 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Γαλλική Κρεμμυδόσουπα

FR Soupe à l'oignon

GR Παραδοσιακή Κις Λορέν με φιλέτο κρεμμυδιού

FR Quiche Lorraine traditionnelle avec un filet d'oignon

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Φιλέτο πάπιας με πορτοκάλι και μέλι, λαχανικά ρατατούιγ

FR Filet de canard à l'orange et au miel, ratatouille en rosette

GR Σαλάτα Νισουάζ με ντόπια αυγά ορτυκιού ποσέ

FR Salade niçoise avec des oeufs de caille pochés de chez nous

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ποικιλία Μπρι, Καμαμπέρ και Ροκφόρτ, σπιτικό ψωμί, σπόροι παπαρούνας και κουλί ντομάτας

FR Variété de Brie, Camembert et Roquefort, pain maison, graines de coquelicot et coulis de tomates

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σπιτικό κρουασάν με κρέμα σαμπάνιας Dom Pérignon και σοκολάτας γάλακτος

FR Croissant fait maison farci à la crème de champagne Dom Pérignon et au chocolat au lait

Τιμή /Prix / Price :90€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ ΓΕΩΡΓΙΤΣΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

RESTAURANTS PELOPONNESE GEORGITSI LACONIE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Taygetosbalcony Hotel / Ξενοδοχείο Το μπαλκόνι του Ταΰγétου

Chef : Vasiliki Pavlou

Σκυλορέματος 10, Γεωργίτσι Λακωνίας, 23059 / Skylorematos 10, 23059 Georgitsi Lakonie

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 27310 61062

<http://www.taygetosbalcony.gr/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR

FR Salade, légumes verts frais aux champignons sauvages caramélisés

EN Salad.Fresh green herbs with caramelized wild mushrooms

GR

FR Risotto aux trompettes de la mort

EN Risotto with Cantharellus and trompette de la mort

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR

FR Canard aux champignons shiitake, sauce à l'orange

EN Duck with shiitake mushrooms and orange sauce

GR

FR Porc fumé à la sauce au porcini

EN Smoked pork with porcini sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR

FR Gruyère grec local

EN Local graviera

Επιδόρπιο / Dessert

GR

FR Cake au citron, sauce à l'orange et au chocolat

EN Handmade lemon cake with orangechocolate sauce

Τιμή /Prix / Price : 30€ per person.Wine is not included



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

RESTAURANTS MISSOLOGHI

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



Avant Garde

Chef : Spiros Kitsinelis

Χαριλάου Τρικούπη 11, 30200 Μεσολόγγι / Charilaou Trikoupi 11, 30200 Missolonghi

Κρατήσεις / Réservations: Τηλ / tél : 26310 55571

www.facebook.com/avant.garde

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βελουτέ σούπα κολοκύθας με κατσικίσιο τυρί Chèvre

FR Velouté de potiron au chèvre

EN Velvet pumpkin soup with Chèvre

GR Μανιτάρια Provençale

FR Champignons à la provençale

EN Mushrooms Provençale

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Escalope χοιρινά με κονιάκ και σύκα

FR Escalopes de porc au cognac et aux figues

EN Escalope of pork with figs and brandy

GR Μοσχάρι blanquette με μανιτάρια

FR Blanquette de veau aux champignons

EN Veal blanquette with mushrooms

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Plateau γαλλικών και ελληνικών τυριών

FR Plateau de fromage français et grec

EN French and Greek cheese platter

Επιδόρπιο / Dessert

GR Profiteroles au chocolat

FR Profiteroles au chocolat

EN Chocolate profiteroles

Τιμή /Prix / Price : 24€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΣΙΦΝΟΣ

RESTAURANTS SIFNOS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



CAYENNE RESTAURANT ART GALLERY

Chef : Nikolaos Neroutsos

Απολλωνία ΣΙΦΝΟΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ 84003 ΣΙΦΝΟΣ / APOLLONIA SIFNOS CYCLADES 84003 SIFNOS

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2284-031080

<https://www.facebook.com/CayenneRestaurantSifnos/about/>

[INSTAGRAM NICK_CAYENNE_RESTAURANT #SIFNOSCAYENNERESTAURANT](#)

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

FR Mousse d'avocat aux crevettes fraîches

EN Mousse avocado with fresh shrimps

FR Soupe à l'oignon

EN Onion Soup

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

FR Filet de bar et ratatouille

EN Sea bass fillet with Ratatouille

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

FR Beignets de brie, sauce aux mûres

GR Cheese doughnuts with Brie accompanied and blackberry sauce

Επιδόρπιο / Dessert

FR Millefeuille kataifi à la sauce de fraises fraîches

EN Mille feuille kataifi with fresh strawberry sauce

Vin / Wine : Chablis Champs Royaux 2014

Τιμή /Prix / Price :30 €



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑ

RESTAURANTS CORFOU

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



SCHERIA/ ΣΧΕΡΙΑ

Chef : Thomas Lampouras

Ξενοδοχείο Corfu Palace, Λεωφόρος Δημοκρατίας 2 Κέρκυρα 49100

Corfu Palace Hotel, Dimokratias Ave 2 Corfou 49100

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 26610 39485

<http://scheriarestaurant.com>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΠΟΣΕ ΠΑΝΩ ΣΕ ΠΡΑΣΣΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

FR Filet de bar poché, poireaux, sauce au vin blanc

GR ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

FR Soupe à l'oignon

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΑΓΟΥ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΤΟΦΙΝΟΥΑΖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΚΩΝ

FR Ragoût de veau, pommes dauphinois, assortiment de légumes

GR ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΣΙΟ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΠΟΥΛΑΝΖΕΡ

FR Carré d'agneau à la provençale, pommes de terre à la boulangère

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΜΙΑ ΦΕΙΓ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

FR Millefeuille aux fraises

Τιμή /Prix / Price : 30€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑ

RESTAURANTS CORFOU

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Contemporain



Pomo d'Oro Corfu

Chef : Aristote-Sebastian Megoulas

Πλατεία Σκαραμαγκά 13, 49100 Κέρκυρα / sq.Skaramagka 13, 49100 Corfou

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 26610 28680

www.facebook.com/pomodorocorfu

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR Μύδια και σαλιγκάρια μαγειρεμένα με βούτυρο σε τραγανή μίνι μπαγκέτα

FR Moules et escargots au beurre sur mini-baguette croustillante

EN Mussels and escargots in butter with homemade mini baguette

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ορεκτικό της θάλασσας : Πατάτες καρότα πράσο γαρίδες με σος μπουγιαμπέσας

FR Entrée marine : crevettes aux pommes de terre, carottes et poireaux, sauce bouillabaisse

EN Sea starter : Potatoes carrots leeks and shrimps in a bouillabaisse sauce

GR Ορεκτικό της γης: Σπιτικό ζαμπονάκι με γλυκόξινο κοκκινολάχανο, μήλο, μαγιονέζα εστραγκόν

FR Entrée du terroir : jambon fait maison, chou rouge aigre-doux, pomme, mayonnaise, estragon

EN Starter earth : Homemade baked ham, sweat and sour red cabadage, apple, tarragon mayo

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Κυρίως της θάλασσας: Λαυράκι σε κουρκούτι με ρεβύθια και ταρταρ σε κρέμα από ρεβύθι

FR Plat de mer : Bar en tempura, pois chices et tartare sur une crème de pois chice

EN Sea main course : Sea Bass in tempura with chick peas and tartar on a chick pea cream

GR Κυρίως της γης: Μοσχαράκι μπρεζέ μεμανιτάρια, αρακά και σπαράγγια

FR Plat du terroir : veau braisé aux champignons, aux pois verts et aux asperges

EN Earth main course : Braised beef with mushrooms, peas and asparagus

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR Από το Παρίσι στην Κέρκυρα

FR De Paris à Corfu

EN From Paris to Corfu

Τιμή /Prix / Price : 40€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΡΗΤΗ

RESTAURANTS CRETE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Haute gastronomie



Serenissima Restaurant

Chef : Iosif Petrof

Σκουφών 4, Παλιά Πόλη Χανίων, Κρήτη 73131/ Skoufon 4, 73100 La Canée

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 28210 86386

www.serenissima.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Αυγό à la coque με δύο τρόπους ψησίματος

FR Œuf à la Coque en deux cuissons

GR Φουά γκρα τηγανητό με καραμελωμένα αντίδια και χυμό από banuyls

FR Foie gras poêlé aux endives caramélisées et au jus de banuyls

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Μπακαλιάρος ημιαλατισμένος κι ημίλιαστος με μικρά ημίλιαστα λαχανικά, λευκά φασόλια και μαρμελάδα λεμόνι

FR Cabillaud mi-salé et mi-confit aux petits légumes confits, haricots blancs et confiture de citron

GR Φραγκόκοτα γεμιστή, το φιλέτο της με μαύρη τρούφα και το μπουτί σε μπαλοτίνα. Πατάτες ρισολέ, λαρδί και giroles

FR Pintade farcie, son filet à la truffe noire et sa cuisse en ballotine. Pommes de terre rissolées, poitrine fumée et giroles

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Roquefort/Camembert/Τυρί Πυρηναίων ή Fromage Blanc

FR Roquefort/Camembert/Fromage des Pyrénées ou Fromage Blanc

Επιδόρπιο / Dessert

GR Pain Perdu με κόκκινα φρούτα / Κύλινδροι από οπαλίνα γεμισμένοι με κρέμα από φουντούκι πάνω σε γκανάζ και παγωτό σοκολάτα

FR Pain perdu aux fruits rouges / Cylindre d'opaline aux 4 épices, fourré à la crème de noisette sur lit de ganache et glace au chocolat Caraïbe

Τιμή /Prix / Price : 55€



le 21 mars



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΡΗΤΗ

RESTAURANTS CRETE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE

Ecole de gastronomie



CULINARY STUDIES CENTER

Chef : GEORGE SKOULIKARIS

ΕΛ Γκρέκο 47, 71500 Ηράκλειο Κρήτη / 47, El Greco Str.71500 HERAKLION Crete

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2810 311464

<http://www.culinarystudiescentergreece.org/>

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21^{ης} Μαρτίου 2017 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2017

Απεριτίφ / Apéritif

GR ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΑΦΡΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, ΠΕΡΛΕΣ ΑΠΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

FR Crevettes en croûte de kataifi à la mousse de citron, perles de balsamique et petites gelées de basilique

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΚΟΝΣΟΜΕ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΩΜΟΥ

FR Consommé de poissons rouges aux légumes et tartare de saumon

GR ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΑΧΙΒΑΔΕΣ ΜΕ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

FR Salade verte roquette, tomates cerises et coquilles Saint Jacques, sauce aux agrumes

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR ΜΟΥΣ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ ΜΕ ΜΥΔΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΟΥΖΟ ΚΑΙ ΛΑΪΜ, ΖΕΛΕ ΑΠΟ ΜΠΛΟΥ ΚΟΡΑΚΑΟ ΚΑΙ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ ΠΑΤΖΑΡΙΟΥ

FR Mousse de chou fleur aux moules parfumés à l'ouzo et au citron vert, gelée Curaçao Bleu, éponge de betterave

GR ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΩΤΕ, ΕΤΙΒΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΟΥΡΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

FR Bar frais sauté, légumes étuvés sauce au beurre, cigare croustillant de langoustine

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΠΟ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

FR Trilogie de mousse au chocolat

Τιμή /Prix / Price : 60€



AMBASSADE DE FRANCE
EN GRECE

Service de presse et de communication
7 avenue Vassilissis Sofias, 10 71 Athènes
Tél. + 30 210 339 10 00 – Télécopie + 30 210 339 10 46
presse.athenes-amba@diplomatie.gouv.fr