



31-12-24

New Year's Eve menu

4 course menu for €95,-

House Cocktail

Cretan Amuse-Bouche

Appetizers

Terrine of Foie Gras with French
Toast and Greek Confit

or

Royal Prawns with Seafood
Bisque

Intermezzo

Trou Normand Sorbet

Main Courses

Chateaubriand of White Beef with Red
Wine "Omikron" Reduction and Shallots,
Green Asparagus,
Potato Gratin

or

Sole Medallion with Fresh Spinach,
Smoked Salmon, Reblochon Cheese
Purée, Parsley
Mousseline "Boutari"

Dessert

Trio of Desserts

Make your reservation per WhatsApp:

 626 33 83 43



31-12-24

Menu du Réveillon

Menu 4 plats à 95 €

Cocktail Maison

Amuse-Bouche Crétois

Entrées

Terrine de Foie Gras avec Pain
Perdu et Confit Grec

ou

Gambas Royales avec Bisque de
Fruits de Mer

Intermède

Sorbet Trou Normand

Plats Principaux

Chateaubriand de Bœuf Blanc avec
Réduction de Vin Rouge "Omikron" et
Échalotes, Asperges Vertes, Gratin de
Pommes de Terre

ou

Médaille de Sole avec Épinards Frais,
Saumon Fumé, Purée de Reblochon,
Mousseline de Persil "Boutari"

Dessert

Trio de Desserts

Votre réservation via WhatsApp :

 626 33 83 43



31-12-24

Menú de Nochevieja

Menú de 4 platos por 95€

Cocktail de la Casa

Amuse-Bouche Cretense

Entradas

Terrina de Foie Gras con Tostada
Francesa y Confitado Griego

o

Gambas Reales con Bisque de
Mariscos

Intermedio

Sorbetes Trou Normand

Platos Principales

Chateaubriand de Buey Blanco con
Reducción de Vino Tinto
"Omikron" y Chalotas, Espárragos Verdes,
Gratinado de Patatas


o

Medallón de Lenguado con
Espinacas Frescas, Salmón
Ahumado, Puré de Reblochon, Mousseline
de Perejil "Boutari"

Postre

Trío de Postres

Make your reservation per WhatsApp:

 626 33 83 43