

Épistosini

Dans un esprit d'innovation, de découverte et de diversité, Ikanos propose l'Epistosini. Toujours préparé en fonction de la cuisine saisonnière du marché et des arrivages de poissons et fruits de mer les plus frais, ce menu vous fera voyager dans la méditerranée gourmande et moderne

CRUS

Huîtres crues: nature, huile d'olive et émulsion de citron, mignonette d'assyrτικο

Palourdes crues: nature, gelée de tomates et raifort, chutney de pêche

4 crevettes cubaines: sauce gaspacho, romesco

Ceviche de pétoncles légèrement grillés

Caviar «Nothorn Divine» (une once) et ses garnitures

Assiette de fruits de mer crus

1st étage:

12 huîtres, 12 palourdes, ceviche de pétoncles, 4 crevettes cubaines, salade de homard,

2nd étage:

selon l'arrivage

GRILLÉS SUR LE JOSPER

Pieuvre grillée (100gr)

Calmars frits ou grillés (100gr)

Crevettes grillées (100gr)

Pétoncles grillés (100gr)

Assiette de fruits de mer grillés

1st étage:

2 crevettes tailles 6-8, 2 pétoncles U10, pieuvre, calmars, palourdes et moules ;

2nd étage:

Selon l'arrivage

Dorade

Loup de mer

Faux-filet de boeuf angus 1855 grillé servi avec sauce aux truffes

À CÔTÉ

Salade grecque

Légumes grillés

Pommes de terre grelots au gras de canard

Carottes nantaises

MEZZES

Fleurs de courgettes farcies au feta, menthe et aneth, gaspacho, salade de courgettes grillées

Gravlax de saumon, blinis à la ciboulette, yogourt à la moutarde à l'ancienne et salsa façon gribiche

Trio de sauces: tzatziki et salade de concombre, tyrokafteri et salsa de tomates, caviar d'aubergine style melitzanosalata

Chips de courgettes frites, sauce à l'ail, aneth, menthe et kefalograviera

Pétoncles poêlés, terrine de foie gras, raviolis aux pétoncles et pois verts, crème à l'ail

Dorade en croute de pain, consommé de champignons, chanterelles et rabioles

Rouget et chorizo poêlés, tortellini au fenouil et orange, consommé de bouillabaisse, rouille

Saumon et moules au Jospier, sauce cioppini, bettes à carde et salsa de citrons

Pieuvre grillée, sauce romesco, ragoût de grelots, Haricots verts, oignons perlés et prosciutto

Crevettes grillées, compotée de tomates et poivrons, olives, câpres et croquettes d'halloumi

Croquettes de ris de veau, chaudière de palourdes, fenouil grillé et crème de panais

Langoustine grillée, cannelloni de crabe, maïs, bacon, courgettes et pesto de maïs à l'estragon

Saganaki: fromage kefalograviera frit puis flambé à l'ouzo, mostarda de fruits séchés et salade de fenouil

Rillettes de lapin, pêches grillées, pesto épicé à la menthe et graines de moutardes marinées

Magret de canard poêlé, ragoût d'aubergines grillées et pomme grenade, purée de datte, salade de champignons et bulgur, vinaigrette pomme grenade

Gigot d'agneau grillé et rouleau d'agneau braisé, noix de pin et feta fumé, cippolini, carottes nantaises et sauce à l'ail rôti