



CRETAN THEMATIC PARK

*On dit souvent que la beauté réside dans la simplicité.
Au « Parc Thématique Crétois », notre objectif est de
vous offrir des plats délicieux qui mettent en valeur la
gloire gastronomique de la civilisation minoenne.*

*Le résultat vous surprendra par sa simplicité qui vous
transportera dans une autre époque, mais surtout vous
étonnera grâce au travail minutieux et créatif
inhérent.*

Le déroulement du fil d'Ariane...

GOUTTES DE FRAICHEUR

- Boisson à la sauge, au dictamus (origan de Crète), à la marjolaine, à la camomille, au malotira (thé crétois des montagnes) sucrée au miel
- Raisins secs, pois chiches et noix

SAVEURS ET ARÔMES

- Pita (pain) chaudes et huile d'olive aux herbes
- Olives

SUR LE PLATEAU DE MINOS:

- Fromage chaud à l'humus fait à partir de lait frais
- Marathopites (petites tartes aux herbes du pays)

GARNITURE DES CHAMPS

Salade d'herbes sauvages fraîches agrémentée d'huile d'olive, de vinaigre, de miel, de graines de moutarde, de fromage râpé et de grenades.

VEAU MINOEN

- Bœuf à la cocotte avec des maggiri (pâtes de Crète faites maison) et de l'anthotyro (fromage crétois)
- Retsina (Vin grec résiné aromatisé aux herbes)

DOUX PARADIS

- Fruits de saison