

LA CARTE *Mathieu Pacaud*
PAR MATHIEU PACAUD, CHEF ÉTOILÉ

APÉRITIF

Caviar d’aubergine à la flamme
Flamed Aubergine caviar

Tempura de fleur de courgette
Courgette flower tempura

Légumes croquants & tapenade d’olive
Crunchy vegetables & olive tapenade

Jambon Pata Negra & pan con tomate
Pata Negra ham & pan con tomate

Focaccia de saison
Seasonal focaccia

ENTRÉES

Tarte de rabelais & parmesan
Rabelais & parmesan tart

Melon à la péloponnèse
Peloponnesian melon

Sashimi de loup de mer au Yuzu
Sea bass sashimi with Yuzu

Thon rouge, shizo & ponzu
Red tuna shiso & ponzu

Coeur de saumon fumé
Smoked salmon

Carpaccio de loup aux agrumes
Sea bass carpaccio with citrus fruits

SALADES

Salade de tomates varoises & burrata
Varoise tomatoes salad & burrata

Salade César
Caesar salad

Salade Cybèle
Romaine, ventrèche de thon, haricot vert, avocat & pickles de betterave
Romaine lettuce, tuna belly, green beans, avocado & beetroot pickles

PÊCHES CÔTIÈRES accompagnement inclus / side included

Steak de thon, vierge de tomate cerise & cebette
Tuna steak, cherry tomato & spring onion vinaigrette

Saumon grillé & bergamote
Grilled salmon with bergamote

Pêche du jour Les 100 gr
Catch of the day

18

22

28

30

8

27

19

26

25

29

45

54

37

35

47

39

22

PÂTES

Stracciatella, tomates & basilic
Stracciatella, tomatoes & basil

Pâtes au homard bleu breton
Lobster pasta

VIANDES accompagnement inclus / side included

Burger Cybèle
Cybèle burger

Brochette de volaille à la sarriette
Poultry skewer with savory herb

Brochette de boeuf au Jersiais
Jersey beef skewer

Entrecôte 550 gr
Ribeye steak

Côte de boeuf 1.2 kg à partager
Beef Rib 1.2 Kg to share

SAUCES: POIVRE BARASURA, BARBECUE, BEARNAISE

ACCOMPAGNEMENTS:

Frites fraîches / Fresh cut fries

Frites de patate douce / Sweet potato fries

Légumes du potager / Garden vegetables

Ratatouille / Ratatouille

Salade de jeunes pousses au parmesan & truffe d’été
Baby leaf salad with parmesan & summer truffle

Salade verte / Green salade

Supplément truffe / Truffle supplement

DESSERTS

Pavlova Babette 1 personne / à partager
Babette pavlova

Duo de mousse au chocolat à partager
Two flavor chocolate mousse

Plateau de fruits frais 1 personne / à partager
Fresh fruits platter

Salade de fruits rouges & chantilly maison
Red fruits salad & homemade whipped cream



MAISON SORBETTI
Artisan Glacier

Fruits givrés: Passion, Citron, Grenade, Noix de coco, Mangue, Ananas
Frozen fruits: Passion, Lemon, Pomegranate, Coconu, Mango, Pineapple

Fruits givrés: Noix de coco, Mangue, Ananas à partager
Frozen Fruits: Coconut, mango, Pineapple to share

39

80

35

36

39

110

220

12

8

8

18 / 28

18

25 / 50

18

28

50