

LA *Mathieu Pacaud* CARTE

PAR MATHIEU PACAUD, CHEF ÉTOILÉ

APÉRITIF

	€
Caviar d'aubergine à la flamme Flamed aubergine caviar	18
Tempura de fleur de courgette Courgette flower tempura	22
Légumes croquants anchoïade Crunchy vegetables with anchoïade	28
Jambon pata negra & son pan con tomate Pata Negra ham & its pan con tomate	30
Focaccia de saison Seasonal focaccia	8

ENTRÉES

Tarte de rabelais & parmesan Rabelais & parmesan tart	29
Melon à la péloponnèse Peloponnesian melon	19
Sashimi de loup de mer au Yuzu Sea bass sashimi with yuzu	24
Thon rouge, shiso & ponzu Red tuna, shiso & ponzu	23
Coeur de saumon fumé Smoked salmon heart	27
Carpaccio de loup aux agrumes Sea bass carpaccio with citrus fruits	45

