

Les Entrées

Beignets de fromage frais 12.5 €

Ravioli au Brocciu et à la persa, jus de daube 13 €

Charcuterie artisanale de Mr Augustin Toracca 23 €

Terrine de foie gras de canard cuit au muscat du Cap Corse 24 €

Chutney de fruits de saison

Salade de coquilles saint jacques, vinaigrette d'agrumes 21 €

Soupe de Poissons de nos Côtes, Rouille et croûtons 16 €

Délicatesse de Crabes et Langoustines, 22 €

Croquant de Légumes, Sauce Cressonnière

Ravioles de homard et son émulsion au parfum de verveine 22 €

L'Assiette Gourmande de La Corniche, Foie Gras chaud de Canard, 24 €

Velouté de Potimarrons à la Châtaigne et tartare au deux Saumons

Les Poissons

Risotto de Gambas et Saint-Jacques à l'Anis 26 €

Dos de Denté rôti, Crémeux de Chou-Fleur 29 €

Poudre de Boutargue

Filet de Loup en Ecailles de Pomme de Terre 24 €

Fondue d'Endives et Prizuttu

Les Viandes

Le Veau Tigre Bio de Mr Jacques Abbaticci en Trois Saveurs 33 €

Picanha de boeuf Black Angus 28 €

Cuit au sautoir, coulis de foie gras

Selle D'Agneau Farcie, 30 €

Tomates Séchées, Tome Corse et Olives

Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8 €

Chemin de fruits exotique et sa mousse coco 12 €

Duo pomme-poire, sablé breton, pipette de pommeau 11 €

Crèmeux à la châtaigne, douceur chocolat et Joconde 11 €

Soufflé chaud aux fruits de la passion, gaspacho ananas à la menthe 12 €

Entremet chocolat noisette, crème anglaise et glace « nuciola » 12 €



Menu Terroir

Une entrée + un plat + un dessert : 32 €

Une entrée + un plat : 29 € ou Un plat + un dessert : 25 €

Les entrées

Assortiment de beignets de fromage frais

Ou

Terrine de Lapin aux Cèpes et Olives, Méli-mélo de Verdures

Ou

Salade de Lentilles tiède au Figatellu

Ou

Tarte Fine aux Oignons de Sisco, Prisuttu et Tome Corse

Ou

Soupe Corse de « Mamie Geo » aux haricots et au « Schinciu »

Les Plats

Filet mignon de porc rôti, jus à la Népita

Ou

Daurade à la Bastiaise

Ou

Gratiné de Joles de Poissons de nos Côtes, Crème de Langoustines

Ou

Conchiglioni farcis au Veau Tigre

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Jalousie pomme-poire

Ou

Parfait glacé à la clémentine

Ou

Assiette de fromages de l'île

☞ Menu Corse 55 €

Servi pour l'ensemble de la table

Beignets de fromage frais

Ravioli au Brocciu et à la persa

Au jus de daube

Veau tigre Corse bio de Mr Jacques Abbatucci

Parfait glacé à la clémentine

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €