

Les Entrées

Beignets de fromage frais 12.5 €

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

Charcuterie artisanale de M. Christian Benigni 23 €

Le foie gras de canard cuit au muscat du Cap Corse et orange 24 €

Macaron noix de pécan, sucette chocolat blanc

Salade de gambas aux épices douces, petit jardin de fruits et légumes 20 €

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

Tartare de Thon aux pommes granny et sésame, gaspacho de tomate 18 €

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

Les Poissons

Marinière de Saint Pierre aux jeunes légumes 28 €

Emulsion de coquillages

Côtelette de turbot grillée, 28 €

Ecrasée de pomme de terre, aux olives, sauce vierge

Pavé de Denté au beurre d'agrumes vanillé, pomme et rhubarbe 29 €

Les Viandes

Le Veau Tigre Bio de Mr Jacques Abbaticci 33 €

Crème de laitue et coppa, jardin de légumes

Tournedos de filet de Bœuf grillé 30 €

Sauce gin et genièvre

Magret de canard rôti, compoté de pêche 26 €

Méli-mélo de fruits, sauce figue pain d'épices

Agneau de lait à la « Nepita » simplement rôti 32 €

Pommes de terre grenailles au thym

Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8 €

Promenade de fruits rouges, ganache chocolat blanc-vanille 12 €

Vacherin exotique, sorbet passion-mangue 11 €

Entremet chocolat-noisette, crème anglaise, glace noisette 12 €

Tartelette d'agrumes, marmelade de cédrat 10 €

Glaces maison 2.50 € la boule

(Parfums en fonction du marché et de la saison)



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

Gourmandises mer-montagne

Ou

Salade Gourmande à la tome corse

Ou

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

Les Plats

Filet mignon de porc rôti, jus à la Népita

Ou

Daurade à la Bastiaise

Ou

Civet de seiche au vin de Patrimonio

Ou

Conchiglioni farcis au veau Tigre

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Entremet à la châtaigne

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 €