



Les Entrées

- Beignets de fromage frais** 12.5 €
- Ravioli au Brocciu et à la persa** au jus de daube 13 €
- Charcuterie « nustrale »** de M. Christian Benigni 23€
- Foie gras de canard**, gelée passion et ananas confits 22 €
- Maki de crabe et langouste**, médaillons de langouste et salade d'algues 28 €
- Œuf parfait**, asperges, purée de céleri, tome corse, émulsion au lard 16 €
- Mozzarella et caponata à la sicilienne** 17 €
- Petit bateau de langoustines en gravelax**, tomates et courgettes 24 €
- Pigeon en deux façons**, au cédrat de l'île et taboulé de quinoa 18 €
- Collection de légumes et fruits de saison** « comme un carpaccio » 15 €

Les Poissons

Le retour du pêcheur 28 €

Assortiment de poissons du moment, légumes du marché

Le juste cuit de lotte 24 €

Risotto de riz noir sauvage, sauce betterave à la framboise

Lasagnes ouvertes de gambas aux saveurs andalouses 22 €

Saint-Pierre à l'unilatéral aux éclats d'amandes 28 €

Fines compotes colorées de légumes, sauce bordelaise aux agrumes



Les Viandes

Agneau de lait Corse simplement rôti 29 €

Jus à la nepita

Côte de porc basque du domaine Abotia 22 €

Cuite en cocotte au four

Veau tigre Corse bio de Mr Jacques Abbatucci en 3 façons 32 €

Mignonette de filet de Bœuf 29 €

Glace de viande au vin de Patrimonio

Dégustation de fromages fermiers « casgiu casanu » 13 €



Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8 €

Vacherin aux fraises « revisité » 11 €

Baba au rhum exotique 10 €

Pitaya et son cocktail de fruits exotiques 11 €

Royal trois chocolats 12 €

Tartelette aux framboises, crème chiboust vanille tonka 10 €

Les glaces aux parfums de corse de M. José Salge 2.50 € la boule

(Châtaigne, cédrat, brocciu, clémentine, pêche de vigne, vanille-canistrelli,

Noisette ; citron



Menu Terroir

Une entrée + un plat + un dessert : 31.5 €

Une entrée + un plat : 27.5 € ou Un plat + un dessert : 24.5 €

Les entrées

Assortiment de beignets de fromage frais

Ou

Gourmandises mer-montagne

Ou

Soupe de poisson de nos côtes (supplément 2 €)

Ou

Soupe Corse aux haricots et au « Schincu »

Les Plats

Carré d'agneau rôti aux herbes du maquis

Ou

Poisson du jour « selon arrivage »

Ou

Civet de Seiche au vin de Patrimonio

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Assortiment de crèmes brûlées (cédrat, châtaigne, myrte)

Ou

Nougat glacé au miel du Niolu, cédrat confit

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 en 3 façons

Nougat glacé au miel du Niolu,

Cédrat confit

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €