

Les Entrées

Beignets de fromage frais 12.5 €

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

Charcuterie artisanale de M. Augustin Toracca 23 €

Le foie gras de canard en deux façons 24 €

Oeuf parfait façon « Nustrale » 14 €

Feuillantine de saumon cru et fumé, crème de mascarpone au citron vert 18 €

Ravioles de homard et sa bisque à la fine champagne 25 €

Marguerite de Saint-Jacques, salade de topinambour 24 €

Les Poissons

Pavé de Denté rôti, compote de potimarron 30 €

Emulsion d'écume de mer

Poêlée de gambas et Saint-Jacques 26 €

Légumes du moment aux épices douces

Conchiglioni de langouste 28 €

Blanquette de coquillages

Les Viandes

Tournedos de filet de veau et foie gras de canard poêlé 29 €

Pommes confites, sauce cidre et gingembre vanillé

Rôti de filet de bœuf 30 €

Sauce poivrade, duo de pommes de terre

Noisettes d'agneau, coulis de roquette au parmesan 24 €



Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8 €

Le Monte Cinto, chantilly, crème de marron, meringue 12 €

Sphère chocolat blanc sésame, ananas frais et nougatine 11 €

Dacquoise au confit de pomme, vanille, cannelle 10 €

Entremet poire chocolat comme un crumble 12 €

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 : 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

Soupe de poisson de nos côtes (supplément 2 €)

Ou

Soupe Corse de « mamie Geo » aux haricots et au « Schincu »

Les Plats

Suprême de volaille de notre île, purée de pois chiche, jus de menthe poivrée

Ou

Daurade à la Bastiaise

Ou

Civet de seiche au vin de património

Ou

Conchiglioni farcis au veau Tigre

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Croustillant aux poires et raisins

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 €