

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 €

Variation de foie gras en 3 douceurs 24 €

Crèmeux d'araignée de mer et sa chantilly d'oursin 22€

Thon sur Thon en deux façons 21 €

Salade de Coquilles Saint-Jacques aux Agrumes, Vinaigrette de framboises 19 €

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

Les Poissons

Mousseline de loup, coulis d'oursins 24 €

Risotto de gambas et Saint-Jacques 26 €

Jus de crustacés

Filet de Saint Pierre 28 €

Velouté de moules

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 €

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 €

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

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 €