

Les Entrées

Beignets de fromage frais 4 pièces 11 €

6 pièces 15 €

Charcuterie artisanale des Mrs Christian et Henri Benigni 24 €

Ravioles au Brocciu et à la persa, jus de daube 14 €

Soupe de Poissons de nos Côtes, Rouille et croûtons 18 €

Minute de Rouget et salade croquante, vinaigrette d'agrumes 18.50 €

Gambas panée aux épices douces, opéra de légumes grillés 20.5 €

Ravioles de Gambas et coquillages, bisque de crustacés 16 €

Douceur de Foie gras de canard en deux façons 26 €

Les Poissons

Dos de Denté délicatement rôti 29.50 €

Risotto de légumes, émulsion basilic

Poêlée de Langoustines aux senteurs du maquis corse 26.50 €

Paillason de migliaccioli

Aiguillette de Saint Pierre, aïoli safrané 30 €

Artichauts poivrade et citron confits

Risotto et pâtes

Spaghetti aux fruits de mer 26 €

Risotto crémeux aux petits légumes printaniers 19 €

Les Viandes

Le veau Tigre Bio de Mr Jacques Abbaticci 33 €

Sauce figue pain d'épices

Le bœuf Black Angus en chaud froid 32 €

Jus de cuisson crémé, tartare au condiment

Agneau de lait Corse, jus à la Nepita 33 €

Parfum du maquis



Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8.50 €

Trilogie au chocolat 12.50 €

La soie rouge, entremet vanille-tonka, insert à la framboise 12€

Tarte citron revisitée 12 €

Café gourmand 11 €

La poire en 3 façons (rôtie, sorbet, mousse), douceur caramel 12 €

Gaufre à la farine de châtaigne, mousseline à la Myrte 11 €

Menu Terroir

Formule midi : Une entrée + un plat : 30 € ou Un plat + un dessert : 27 € ou menu complet : 33 €

Formule soir : Une entrée + un plat + un dessert : 33 €

Les entrées

Assortiment de migliaccioli au fromage frais et poireaux (*suppl 2 €*)

Ou

Terrine de lapin

Ou

Tartare de Thon, arlequin de légumes

Ou

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

Ou

Salade « romaine », petits légumes en beignets

Les Plats

Souris d'agneau, jus à la persa, fressure en persillade (*suppl 2 €*)

Ou

Dos de rascasse, compote de carottes au gingembre, sauce vierge

Ou

Conchiglioni farci au veau Tigre

Ou

Civet de seiche au vin de Património

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Crèmeux châtaigne, coulis d'orange

Ou

Parfait glacé au cédrat de l'île

Ou

Assiette de fromages de l'île

☰ Menu Corse 57 €

Servi pour l'ensemble de la table

Assortiment de beignets de fromage frais
et migliaccioli aux poireaux

Ravioli au Brocciu et à la persa

Au jus de daube

Veau tigre Corse bio de Mr Jacques Abbatucci

Parfait glacé au cédrat

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €