

Entrées

Beignets de fromage frais fermier 12 €

Salade de poitrine de porcelet grillé 11 €

Ravioli au brocciu et à la persa, jus de daube 14 €

Soupe de poissons de roche (pêche locale), croûtons et rouille 12 €

Terrine de foie gras de canard 24 €

Velouté de courge, rissolette de moules 17 €

Salade de pralines de cailles 18 €

Cassolette de champignons 24 €

Plats

Ravioles de langouste 28 €

Liche rôtie, beurre d'agrumes 19 €

Dos de Turbot aux senteurs des bois 34 €

Côte de veau tigre bio « Jacques Abbattucci » au sautoir, jus de thym citronné 38 €

Carré d'agneau, coulis de roquette 20 €

Colombo de poulet façon créole 20 €

Picanha de bœuf, sauce poivrade à l'orange 33,50 €

Desserts

Jalousie pomme-poire 11 €

Moelleux à la châtaigne 12 €

Croustillant noisettes 12 €

Parfait glacé à la myrte 9 €

Nos glaces maison 2.50 € la boule