

## Entrées

Beignets de fromage frais fermier 12,50 €

Assiette de charcuterie corse de Mrs Christian et Henri Benigni 22 €

Ravioli au brocciu et à la persa, jus de daube 15 €

Capuccino de langoustines, brochette de langoustines rôties au « salinu » 22,50 €

Salade d'anguilles fumées de l'étang de Biguglia 19 €

Soupe de poissons de roche (pêche locale), croûtons et rouille 19,50 €

Duo de Poulpe (brochette façon créole, salade) 21 €

Terrine de foie gras de canard, chutney aux fruits de saison 24 €

## Plats

Goujonnette de Saint-Pierre, chutney exotique, beurre d'agrumes au gingembre 28 €

Linguini aux fruits de mer 28,00 €

Dos de Mérou confit au beurre, croûte de « salinu », émulsion de coquillages 29 €

Déclinaison autour du veau tigre bio « Jacques Abbattucci », polenta légère de châtaigne 34 €

Agneau de lait corse en trois façons 35 €

Le Burger façon « La Corniche » (pain burger maison, viande de bœuf, confiture de tomates, champignons, asperges, confit d'oignons, œuf de caille, tome corse), frites maison 23 €

Picanha de bœuf, sauce béarnaise 33,50 €

## Le coin des végétariens

Salade fraîcheur 12 €

Le burger végétarien (pain burger maison, poivrons grillés, confiture de tomates, champignons, asperges, confit d'oignons, œuf de caille, tome corse), frites maison 20 €

Nasi goreng aux légumes (riz sauté à l'indonésienne) 20 €

## Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8,50€

Pavlova aux fruits rouges (fraise-framboise), crème légère aux senteurs d'estragon 12 €

Tarte à l'ananas, mousse coco-passion, mangue fraîche 12 €

Jour et nuit chocolat-framboise 12,50 €

Nos glaces maison 2.50 € la boule

## Menu Terroir

Midi : Une entrée + un plat : 32 € ou Un plat + un dessert : 29 € ou Menu Complet : 35 €

Soir : Menu Complet uniquement : 35 €

## Entrées

Gourmandises de la région (Rillettes de joue de Denté, soupe avocat-citron vert, beignet de fromage, lonzu)  
Ou

Tartare de Thon

Ou

Poitrine de porcelet croustillante, tatin d'oignons

Ou

Migliaccioli aux poireaux, salade

## Plats

Dorade entière, sauce vierge, écrasée de pomme de terre

Ou

Maigre de Corse, polenta légère de châtaigne

Ou

Carré d'agneau rôti, jus à la persa

Ou

Daube de bœuf façon lasagne au vin de Património

## Desserts

Feuilletine Abricot

Ou

Comme une « tropézienne » à la châtaigne

Ou

Délicatesse citron-basilic

Ou

Assiette de fromages de l'île de Beauté

Menu enfant : (jusqu'à 10 ans) : entrée, plat, dessert 19 €