

Entrées

Beignets de fromage frais fermier x4 11 € x6 : 16 €

Assiette de charcuterie corse de Mrs Christian et Henri Benigni 24 €

Ceviche de Maquereau, leche de tigre 15 €

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

Asperges glacées, tiramisu au brocciu, crumble au parmesan 19 €

Duo de foie gras de canard 25 €

Nage de Saint-Jacques et moules, giboulée de légumes 22 €

Les Pâtes

Ravioli au brocciu et à la persa, jus de daube (pâtes faites maison) 16,50 €

Linguine aux fruits de mer 29,50 €

Calamarata aux légumes 19 €

Les Viandes et Poissons

Filet mignon de Veau cuit au sautoir, variation de carottes 27 €

Le Burger de Bœuf « gourmand » 24 €

Gigot d'agneau de lait, moussaka d'aubergines 31 €

Tianu de poissons 32 €

Suprême de Saint Pierre rôti, chutney exotique 34 €

Desserts

Tarte au citron inversée 11,50 €

Duo « praliné-chocolat » 12,50 €

Mille feuilles de fraises à la vanille 12,50 €

Autour de la pomme 12,50 €

Menu Terroir

Une entrée + un plat : 32 € ou Un plat + un dessert : 29,50 € ou Menu Complet : 35 €

Entrées

Gourmandises de la région (Rillettes de poissons, pâté de foie, beignet de fromage, cassolette de moules)

Ou

Carpaccio de dorade aux aromates

Ou

Poitrine de porcelet croustillante

Ou

Variation autour de l'œuf

Plats

Cannelloni de veau et boeuf (recette de Tata Maud)

Ou

Maigre de Corse, rissolette de légumes

Ou

Filet mignon de porc, croustill de patate douce, sauce au pain d'épices

Desserts

Nougat glacé aux fruits confits de Soveria

Ou

Fiadone traditionnel aux zestes de citron

Ou

Tiramisu à la châtaigne

Ou

Assiette de fromages de l'île de Beauté

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