



## Entrées

Beignets de fromage frais fermier 12 €

Assiette de charcuterie corse de Mrs Christian et Henri Benigni 21 €

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

Fondant de poireaux en écailles de boutargue, tiramisu de mozzarella au citron vert 18 €

Brochette de poulpes frits, rouille aux épices douces et tartare de tomates 20 €

Soupe de poissons de nos côtes, Rouille et croûtons 19 €

Langoustines rôties au thym citronné, taboulé gingembre et mangue 20 €

Crèmeux léger de Burrata, tomates anciennes, jardin de légumes 16 €

Foie gras en deux façons (burger, et ballotin au muscat du Cap Corse) 24 €

## Plats

Dos de denté rôti, petits pois et lardons, émulsion au lard virtuel 31 €

Pâtes aux fruits de mer 26.50 €

Déclinaison autour du veau tigre « Jacques Abbattucci » 33.50 €

Tournedos de filet de bœuf charolais, profiteroles de champignons, jus tranché à l'huile de noisette 29 €

Agneau de lait corse en trois façons 35 €

Comme il vous est difficile de voyager cet été, nous vous proposons quelques recettes qui, nous l'espérons, vous donneront un goût « d'ailleurs » :

Rougail de poissons façon créole (un « must » de l'île de La Réunion...) 27 €

Nasi Goreng « de Bali » (riz sauté à l'indonésienne) 19.50 €

## Desserts

Moelleux coulant à la châtaigne, glace maison à la vanille 12.50 € *(à commander en début de repas)*

Parfait glacé à la pêche, coulis fruits rouges, granité verveine 12 €

Délice « chocolat - framboise » 12 €

Douceur pastèque 11 €

Fraises, citron et basilic 12 €

Café gourmand 11 €

Sélection de glaces « maison » : 2.50 € la boule

## Menu Terroir

Une entrée + un plat : 31 € ou Un plat + un dessert : 29 € ou Menu Complet : 34 €

## Entrées

Assortiment de beignets et migliaccioli

Ou

Gourmandises terre-mer (coppa, lonzu, saucisse, migliaccioli, rilette de poissons, poulpe)

Ou

Collection de tomates en mille feuilles, légumes, crabes et condiments

Ou

Soupe froide aux avocats, citron vert et crevettes

## Plats

Conchiglioni farcis au veau tigre de Mr Jacques Abbatucci

Ou

Pavé de rascasse, purée de petits pois et lardons

Ou

Aubergines à la bonifacienne

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au romarin

## Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Pastizzu (flan de semoule au caramel)

Ou

Tarte tutti frutti

Ou

Assiette de fromages de l'Île de Beauté

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