

Les Entrées

Beignets de fromage frais 13 €

Ravioli au Brocciu et à la persa, jus de daube 13 €

Rocher de foie gras de canard aux fruits secs 25 €

Mikado de pommes « cuit et cru »

Ballotine de coquilles Saint Jacques 25 €

Gelée de carottes au citron vert et gingembre

Soupe de Poissons de nos Côtes, Rouille et croûtons 16 €

Œuf croustillant, gâteau de champignons aux noisettes, émulsion de truffes 19 €

Ravioles de homard, bisque légère, senteur de cardamome 22 €



Les Poissons, Risotto et Pâtes

Dos de Denté délicatement rôti 29 €

Purée de pommes de terre safranée

Emulsion de boutargue

Spaghettí aux gambas et moules, épices créoles 24 €

Risotto aux champignons et parmesan 19 €

Les Viandes

Le veau Tigre Bio de Mr Jacques Abbatucci en Trois Saveurs 33 €

Aiguillette de Picanha de bœuf Black Angus 29 €

Pommes dauphines au prizuttu et amandes

Jus de cuisson au Genièvre

Côtelettes d'agneau grillées 21 €

Rissolettes de légumes du moment, coulis de persil

Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8 €

Entremet citron vert, cœur framboise et biscuit madeleine 12 €

Charlotte poire-caramel 11 €

Crèmeux à la châtaigne, douceur chocolat et Joconde 11 €

Tartelette aux saveurs exotiques 12 €

Entremet chocolat noisette, crème anglaise, glace « nuciola » 12 €

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 beignets de fromage frais

Ou

Terrine de cochon aux châtaignes

Ou

Croustillants de sardines à la menthe et aux poivres

Ou

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

Les Plats

Côtes d'agneau, compote de légumes au romarin

Ou

Gratiné de Joles de Poissons de nos Côtes, Crème de Langoustines

Ou

Conchiglioni farcis au Veau Tigre

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Jalousie pomme-poire

Ou

Parfait glacé à la clémentine

Ou

Assiette de fromages de l'île

☰ Menu Corse 56 €

Servi pour l'ensemble de la table

Beignets de fromage frais

Ravioli au Brocciu et à la persa

Au jus de daube

Veau tigre Corse bio de Mr Jacques Abbatucci

Parfait glacé à la clémentine

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €