

Les Entrées

Antipasti à partager (2 personnes) 29.50 €

Beignets de fromage frais 4 pièces 11 €

6 pièces 15 €

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

Rose de Thon, melon et mangue, émulsion de melon au pastis de l'île 18 €

Gambas panée aux épices douces, opéra de légumes grillés 20.5 €

Soupe de Poissons de nos Côtes, Rouille et croûtons 18 €

Collection de légumes et fruits de saison 19.50 €

Charlotte d'artichaut fourré à la chair de crabe 18 €

Charcuterie artisanale des Mrs Christian et Henri Benigni 23.50 €

Les Poissons

Dos de Denté délicatement rôti 29.50 €

Risotto de légumes, émulsion basilic

Poêlée de Langoustines aux senteurs du maquis corse 26.50 €

Paillason de migliaccioli

Aiguillette de Saint Pierre, aïoli safrané 30 €

Artichauts poivrade et citron confits

Risotto et pâtes

Spaghetti aux fruits de mer 26 €

Risotto crémeux aux petits légumes printaniers 19 €

Les Viandes

Le veau Tigre Bio de Mr Jacques Abbaticci 33 €

Cannelloni aux champignons, artichaut glacé

Le bœuf Black Angus en 3 façons 32 €

Picanha grillé, pannequets, tartare d'onglet aux condiments

Agneau de lait Corse, jus à la Nepita 33 €

Beignets de légumes



Les Desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits 8.50 €

La Tarte tropézienne façon « La Corniche », crème de cédrat 12 €

Trilogie au chocolat 12.50 €

La soie rouge, entremet vanille-tonka, insert à la framboise 12€

Tarte citron meringuée 12 €

Café gourmand 11 €

Gratin de fruits de saison 10 €

Pavlova fruits rouges, ganache chocolat blanc-vanille 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 migliaccioli au fromage frais et poireaux (*suppl 2 €*)

Ou

Terrine de lapin

Ou

Tartare de Thon, arlequin de légumes

Ou

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

Ou

Salade « romaine », petits légumes en beignets

Les Plats

Souris d'agneau, jus à la persa, fressure en persillade (*suppl 2 €*)

Ou

Dos de rascasse, compote de carottes au gingembre, sauce vierge

Ou

Conchiglioni farci au veau Tigre

Ou

Civet de seiche au vin de Património

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits

Ou

Crèmeux châtaigne, coulis d'orange

Ou

Parfait glacé au cédrat de l'île

Ou

Assiette de fromages de l'île

☰ Menu Corse 57 €

Servi pour l'ensemble de la table

Assortiment de beignets de fromage frais
et migliaccioli aux poireaux

Ravioli au Brocciu et à la persa

Au jus de daube

Veau tigre Corse bio de Mr Jacques Abbatucci

Parfait glacé au cédrat

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €