

PRELUDES

Ravioles de champignons - Foie gras de canard sauté - 36 €
Mushroom ravioli – Pan-fried duck foie gras

Crémée de langoustines et les queues saisies minute - Perles noires - 43 €
Sautéed langoustines with velouté - Arenkha caviar

Déclinaison de poissons crus marinés - 38 €
Selection of marinated raw fishes

Filets de rouget de roches - Tian de légumes gratinés et concassée de tomates - 32 €
Red mullet fillets - Vegetables tian and tomato salsa

Soupe de petits poissons de roches - Rouille aux pistils de safran sur croûtons dorés - 25 €
Mediterranean fish soup - Spicy rouille sauce and roasted croutons

Homard poché façon salade César - 44 €
Lobster Caesar salad

POISSONS & CRUSTACES

Aziminu d'Ajaccio - Pommes de terre aux pistils - 45 €
Catch of the day like a bouillabaisse with saffron flavoured potatoes

Blanc de denti poêlé - Pavé d'aubergine au bruccio - 45 €
Pan-fried denti fillet - Aubergine filled with goat cheese and mint

Saint - Pierre sur sa peau - Confit de vin - Purée de butternut - 43 €
John Dory fish with butternut purée and wine reduction

LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 12 € les 100 g
Catch of the day cooked to your taste

LA LANGOUSTE OU LE HOMARD

(selon la saison de pêche / according to fishing season)

Langouste ou homard de notre vivier pochés ou grillés, huile vierge aux herbes - 20 € les 100 g
Poached or grilled langouste / lobster from our fish tank, virgin olive oil & herbs

Fricassée de langouste ou de homard à notre façon, embeurrée de cappellini - 22 € les 100 g
Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta

VIANDES & VOLAILLES

Epaisse côte de porc au sautoir - Infusion aux cèpes et haricots soissons à la corse - 39 €

Thick pork chop served with beans and ceps stew

Pigeonneau en deux façons

Poitrines grillées et cuisses sautées - Jus corsé au caramel d'épices - Pommes de terre fondantes - 46 €

Young pigeon grilled breasts and pan-fried thighs - Sweet and spicy sauce – Roasted potatoes

Carré d'agneau broutard et légumes racines rôtis à la fleur de thym - 48 €

Loin of lamb served with roasted seasonal vegetables

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESE

15 €

GOURMANDISES

(Nos desserts sont à commander en début de repas - *To be ordered with your starters*)

Tarte fine aux pommes - Glace fleur de vanille - Caramel beurre salé - 20 €

Thin apple tart with vanilla ice cream and salted butter caramel

Différentes textures chocolat grand cru - 22 €

Warm and cold chocolate textures

Eclair façon castagnina - 19 €

Chesnut éclair

Soufflé à la Mandarine Impériale et son sorbet - 20 €

Mandarine Impériale soufflé and sorbet

Poire Williams pochée aux épices - Croquant à la noix de pécan - Sorbet poire - 19 €

Fresh pear poached in a spicy sirup, pecan nut pastry and pear sorbet

CAFE ET MIGNARDISES - 5 €

COFFEE AND MIGNARDISE

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS