

PRELUDES

Déclinaison de canard et sa brioche - Poires et fraises corses - 32 €

Semi-cooked duck foie gras & smoked duck breast with brioche - Pears and Corsican strawberries

Fantaisie de la mer crue et marinée - 45 €

A selection of marinated raw shellfish and fish

Anchois croustillants farcis au bruccio

Petite salade scarole, pignons, raisins secs et olives - 28 €

Breaded anchovies stuffed with bruccio - Escarole leaves, pine nuts, raisins and olives

Œuf parfait cuit à basse température - Espuma parmesan - Asperges et truffes noires - 34 €

Low temperature cooked egg - Parmesan espuma - Asparagus and black truffles

Poulpe en deux cuissons - Crème de chou-fleur vanillée et croutons à l'ail - 32 €

Poached then pan-fried octopus - Creamy cauliflower with a hint of vanilla and garlic croutons

POISSONS & CRUSTACES

Rouget de roche farci au bruccio fumé bardé de panzetta - Petits pois à l'étouffée - 41 €

Red mullet stuffed with smoked bruccio wrapped in bacon - Steamed peas

Filet de denti (selon arrivage) comme un barbecue - Variation de courgettes - 48 €

Grilled denti like a barbecue - Courgettes in different ways

Petite pêche de l'arrivage pochée dans un bouillon léger

Légumes et pommes de terre safranées - 39 €

Poached fish fillets in a light fish stock - Vegetables and potatoes with saffron

LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 15 € les 100 g

Catch of the day cooked to your taste

LA LANGOUSTE OU LE HOMARD (SELON LA SAISON)

Langouste ou homard de notre vivier pochés ou grillés, huile vierge aux herbes - 24 € 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 - 24 € les 100 g

Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta

Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne et Espagne.

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

Liste des allergènes disponible sur demande

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

LES PATES FRAICHES

Tagliolini 30 jaunes d'oeufs - Langoustines safranées - 41 €
Tagliolini made with 30 egg yolks - Norway lobster with saffron

Bonbons de pâtes fraîches au bruccio et artichauts à la menthe - Velouté cacio e pepe - 34 €
Fresh pasta filled with bruccio and minty artichokes - Cream of cacio e pepe

VIANDES

Filet de bœuf - Ecrasé de pommes de terre aux asperges - Saveurs de truffes - 45 €
Beef fillet with crushed potato & asparagus - grated truffle

Désossé de pigeonneau - Rhubarbe et sauce à la réglisse - 52 €
Boneless pigeon - Rhubarb and licorice sauce

Carré de cochon de lait laqué au miel - Crème de brocolis et légumes de saison - 41 €
Rack of suckling pig with a honey glaze - Cream of broccoli and seasonal vegetables

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESES

18 €

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 russet apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream

Différentes textures chocolat grand cru - 22 €
Warm and cold chocolate textures

Soufflé parfumé à la liqueur Mandarine et son sorbet - 21 €
Tangerine liqueur soufflé and its sorbet

Promenade en Corse - 20 €
Chestnut flour biscuit, bruccio & olive oil parfait with a local pear compote

Rocher Gianduja et sa douceur glacée - 22 €
Gianduja rocher with a passion fruit centre and ice cream

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS