

PRELUDES

Poêlée de champignons, ses ravioles et son infusion
Sautéed mushroom and ravioli in a broth
28 €

Foie gras en trilogie - Butternut rôti au miel
Homemade duck foie gras in three textures - Roasted butternut with honey
36 €

Poissons crus marinés en tartare et carpaccio
Selection of marinated raw fishes
38 €

Filets de rouget de roches - Caviar d'aubergines et pistou de coriandre
Red mullet fillets - Eggplant caviar and coriander pesto
32 €

Œuf mollet - Fondue d'oignons et de crème parfumée à la panzetta
Boiled egg - Melted onions and bacon flavoured cream
26 €

Homard et purée de carottes aux agrumes
Lobster served with mashed carrots and citrus
44 €

POISSONS & CRUSTACES

Sélection de notre arrivage du golfe en Aziminu - Pommes de terre aux pistils de safran
Catch of the day like a bouillabaisse with saffron flavoured potatoes
 45 €

Blanc de denti doré sur sa peau - Echalote entière confite
 Mousseline de racines et jus de légumes
Pan fried denti fillet - confite whole shallot - mashed roots and vegetables reduction
 45 €

Dos de loup à la vapeur d'herbes du maquis - Garniture de légumes et son aioli
Sea bass fillet in a Corsican herbs brew served with seasonal vegetables and aioli
 42 €

Capone entier sur le gril (selon arrivage) - Fine ratatouille et parfum d'huile d'olive
Mediterranean grilled rock fish (upon availability) - Ratatouille and olive oil flavour
 12.50 € les 100 g

LA MAREE DU JOUR
 Cuisinée à votre goût
Catch of the day cooked to your taste
 12.50 € les 100 g

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
Poached or grilled langouste / lobster from our fish tank, virgin olive oil & herbs
 21 € les 100 g

Fricassée de langouste ou de homard à notre façon, embeurrée de cappelini
Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappelini pasta
 23 € les 100 g

VIANDES & VOLAILLES

Épaisse côte de porc poêlée - Sauce aux olives Taggiasche - Polenta de maïs

Thick pork chop in a black olive sauce served with corn polenta

40 €

Désossé de pigeonneau

Agre douce d'arbouses - Pommes Darphin

Young pigeon grilled breasts and panfried thighs

Sweet and sour arbutus-berries sauce - potatoes galette

46 €

Carré d'agneau broutard rôti - Jus de viande aux châtaignes et pommes de terre fondantes

Loin of lamb stewed boar with chestnut served with roasted potatoes

48 €

Médallions de veau sautés aux senteurs du maquis

Ecrasée de pommes de terre et champignons de l'arrivage

Sautéed veal fillet medallions with Corsican flavours - mashed potatoes and seasonal mushrooms

45 €

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESE

16 €

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

Thin apple tart with vanilla ice cream and salted butter caramel

20 €

Différentes textures chocolat grand cru

Warm and cold chocolate textures

22 €

Choux craquelin à la châtaigne - Noix de pécan caramélisées - Douceur pralinée

Chesnut choux buns - caramelized pecan nuts and praline ice cream

19 €

Soufflé à la clémentine et son sorbet

Clementine soufflé and sorbet

20 €

Déclinaison autour de l'arboise et du bruccio

Corsican arbutus-berries experience - goat cheese and honey ice cream

19 €

CAFE ET MIGNARDISES

COFFEE AND MIGNARDISE

5 €

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS