

## PRELUDES

Médallions de foie gras de canard - Chutney de pommes et coulis de mangue - 31 €  
*Medallions of duck foie gras - Apple chutney with mango coulis*

Queues de langoustines sautées - Melanzana gratinée à la concassée de tomates - 39 €  
*Pan-fried langoustines tails - Aubergine gratin with finely chopped tomatoes*

Déclinaison de poissons crus - Crème de wasabi au citron vert - 38 €  
*A selection of raw fish - Wasabi cream with lime*

Ravioles de crabe et brunoise de légumes - Bouillon parfumé à la citronnelle - 32 €  
*Crab ravioles with diced vegetables, lemongrass-flavoured bouillon*

Poireaux, pommes de terre et truffes  
Noix de Saint Jacques snackées (selon arrivage) - 40 €  
*Leeks, potatoes and truffles - Pan-seared scallops (depending on day's catch)*

## POISSONS & CRUSTACES

Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral - Embeurrée de choux à la panzetta et son jus - 41 €  
*Cod fillet cooked slowly on its skin - Buttered cabbage with Corsican bacon and its jus*

Blanc de denti saisi sur peau - Duo de céleri et carottes d'antan - Jus d'herbes - 48 €  
*Pan-fried denti fillet - Duo of celery and carrots - herbs jus*

Pavé de loup de Méditerranée  
Pommes de terre mousseline et tombée de jeunes pousses - 43 €  
*Seabass fillet from the Mediterranean - Mashed potatoes and pan-fried baby spinach*

### LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 13 € les 100 g  
*Catch of the day cooked to your taste - 13 € per 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 - 22 € 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 cappelini - 24 € les 100 g  
*Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappelini pasta*

## VIANDES & VOLAILLES

Epaisse côte de porc au sautoir taillée en aiguillettes  
Poêlée de pommes de terre aux olives Taggiasche et son jus - 41 €  
*Thick pork chop finely sliced, sautéed potatoes with Taggiasche olives and its jus*

Poitrines de pigeonneau sautées - Potimarron en deux façons - 45 €  
*Sautéed pigeon breasts - Two-way pumpkin*

Canon d'agneau rôti - Légumes cuits à la plaque - 48 €  
*Roasted loin of lamb with mixed vegetables*

## NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

*OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESES*

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 - 20 €  
*Thin apple tart with vanilla ice cream and salted butter caramel*

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

Poire pochée - Parfum de poivre de Sichuan et zestes d'agrumes - Sorbet poire - 21 €  
*Poached pear with Sichuan pepper and the zest of citrus fruit - Pear sorbet*

Soufflé parfumé à la liqueur mandarine Napoléon - Clémentine givrée - 20 €  
*Mandarine Napoléon liqueur soufflé with its clementine sorbet*

Choux craquelin à la châtaigne - 19 €  
*Chestnut craquelin puffs*

CAFE ET MIGNARDISES - 5 €  
*COFFEE AND MIGNARDISES*