

PRELUDES

Filets de rouget poêlés minute - Riviera de légumes et son coulis - 32 €

Pan-fried red mullet fillets - Vegetable Riviera and coulis

Langoustines servies tièdes - Taboulé de quinoa à la menthe - 39 €

Langoustines served warm - Quinoa tabbouleh with fresh mint

Poissons crus en tartare et tataki - Agrumes de Corse et sauce Balsoy - 40 €

A selection of fish tartare with tataki - Corsican citrus and Balsoy sauce

Velouté froid à la courgette - Oeuf coulant, tomates séchées et olives Taggiasche - 26€

Cold cream of courgette - Soft-boiled egg, sundried tomatoes and Taggiasche olives

Tartare de veau dans le filet taillé au couteau - Copeaux de Parmesan - 35 €

Fillet of veal tartare - Parmesan shavings

POISSONS & CRUSTACES

Méli mélo de l'arrivage du golfe - Risotto Al Salto comme une paëlla - 45 €

Meli Melo of local fish - Al Salto risotto - Akin to a paëlla

Blanc de denti saisi sur peau - Garniture Ajaccienne - 48 €

Pan-fried denti fillet - Ajaccio garnish

Filet de loup de Méditerranée poêlé minute - Légumes au vert et sauce vierge - 43 €

Pan-fried seabass fillet from the Mediterranean - Green vegetables sauce vierge

LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 13 € 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 - 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

Epaisse côte de porc au sautoir taillée en aiguillettes - Saveur de myrte
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'Alzeto - 41 €
Thick pork chop with myrtle jus, Alzeto oil crushed potatoes

Filet de veau snacké et son jus au Cap Mattei - Carottes fanes mijotées à la coriandre - 45 €
Medallion of veal with Cap Mattei flavoured jus - carrots and coriander stew

Canon d'agneau rôti - Aubergines aux épices - Agre douce au miel - 48 €
Roasted loin of lamb - Spiced aubergines and honey Agre dolce

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

Macaron glacé aux fruits rouges - 21 €
Iced red berries Macaron

Soufflé parfumé à la liqueur mandarine Napoléon - 20 €
Mandarine Napoléon soufflé with its sorbet

Variation autour des fruits exotiques - 19 €
Our creation around exotic fruit

CAFE ET MIGNARDISES - 5 €
COFFEE AND MIGNARDISES