

PRELUDES

Velouté Dubarry et son effeuillé de haddock aux perles d'Arenkha - 30 €

Dubarry cream with haddock and Arenkha caviar

Foie gras de canard poêlé sur pain perdu - Saveurs de clémentine - 32 €

Pan-fried duck foie gras served on French toast - Satsuma-flavoured accompaniments

Langoustines juste saisies

Céleri pomme en rémoulade - 39 €

Seared Norway lobster - Celery and apple remoulade

Déclinaison de poissons crus - Sauce soja miel - 40 €

A selection of raw fish with soya and honey sauce

Saint-Jacques snackées - Topinambour comme un risotto - 35 €

Grilled scallops - Jerusalem artichoke risotto

POISSONS & CRUSTACES

Pavé de denti sur peau - Garniture Ajaccienne - 48 €

Crispy denti fillet - Ajaccio garnish

Filet de loup de Méditerranée - Sablé à la tome

Escalivade de légumes de saison - 43 €

Grilled fillet of seabass - Cheese shortbread

Seasonal vegetables

Petite pêche du golfe sur le grill - Crémeux de panais et girolles - 45 €

Grilled fish from the golfe - Creamy parsnips with girolle mushrooms

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 cappellini - 24 € les 100 g

Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta

VIANDES

Poitrines de pigeonneau sautées - Fantaisie de carottes aux agrumes
Sauce bigarade - 46 €

Pan-fried pigeon breasts - Carrots and citrus fruits - Bigarade sauce

Médallions de veau poêlés - Gnocchi aux olives Taggiasche - 45 €

Medallions of veal - Taggiasche olive gnocchi

Carré d'agneau rôti et butternut - Jus au miel - 48 €

Roasted rack of lamb with butternut squash - Honey jus

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES - 16 €

OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESES

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

Soufflé parfumé à la liqueur mandarine Napoléon - 20 €

Mandarine Napoléon soufflé with its sorbet

Monte Cintu - 21 €

Monte Cintu - Meringue and chestnut cream

CAFE ET MIGNARDISES - 5 €

COFFEE AND MIGNARDISES