

PRELUDES

Déclinaison autour de l'artichaut et de l'asperge
Œuf mollet servi tiède et copeaux de poutargue - 32 €
Artichoke and asparagus, soft-boiled egg served lukewarm - Shavings of Bottarga

Langoustines snackées - Fantaisie d'avocat
Coulis de mangue - 39 €
Barely pan-fried Norway lobster - Avocado with mango coulis

Salade de petits pois, cébettes et quenelle de bruccio
Son velouté servi froid - Huile d'estragon - 28 €
Pea salad with spring onions and brocciu cheese - Cold pea velouté with tarragon oil

Fantaisie de poissons crus - Raïta de concombre - 40 €
Selection of marinated raw fish - Cucumber raita

POISSONS & CRUSTACES (SELON ARRIVAGE)

Filet de loup snacké - Tian de légumes - Sauce Riviera - 42 €
Pan-fried seabass fillet - Vegetable tian - Riviera sauce

Petite pêche de l'arrivage - Polenta croustillante et jeunes pousses d'épinards
Jus lié au beurre demi-sel - 44 €
Mixed fish fillets - Golden polenta and baby spinach - Salted butter jus

Pavé de denti doré sur plancha - Garniture ajaccienne - Sauce pescadori - 48 €
Denti a la plancha - Tray-baked potatoes, onions and tomatoes - Pescadori sauce

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 poché ou grillé, 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

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de bœuf charolais poêlé aux olives Taggiasches

Gnocchi de pommes de terre et asperges - 45 €

Pan-fried Charolais beef fillet with olives - Potato and asparagus gnocchi

Carré d'agneau en deux cuissons aux saveurs de thym

Légumes à la provençale et jus court - 46 €

Lamb cutlets with thyme - Provençal vegetables with a reduced jus

Côte de porc épaisse de montagnes taillée en aiguillettes

Duo de carottes au cumin - Jus aux épices et citron confit - 42 €

Sliced pork chop - Carrots with cumin - Spiced jus and preserved lemon

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 - 21 €

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

Baba de notre enfance - Crème anglaise parfumée au rhum

Quenelle de crème légère - 20 €

Baba from our childhood - Rum custard - Light cream

Déclinaison autour de la noisette et douceur glacée - 21 €

Creation around hazelnuts and ice cream

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