

Carte du dîner

PRELUDES

Velouté de courgettes servi froid
Œuf mollet et olives Taggiasches - 28 €

Cream of courgettes served cold - Soft-boiled egg and Taggiasche olives

Langoustines snackées - Avocat brûlé
Coulis de mangue - 39 €

Barely pan-fried Norway lobster - Avocado with mango coulis

Carpaccio de filet de veau cuit à basse température
Crème de bruccio et pistou roquette - 34 €

Slow-cooked veal fillet sliced like a carpaccio - Bruccio cream and arugula pesto

Fantaisie de tomates et pastèque
Son gaspacho et poulpe snacké - 32 €

Tomatoes and watermelon with their gazpacho and octopus

Fantaisie de poissons crus en tartare et tataki - Raïta de concombre - 40 €

Selection of marinated raw fish - Cucumber raita

POISSONS & CRUSTACES (SELON ARRIVAGE)

Filet de loup saisi minute - Déclinaison d'aubergines et Sumac
Sauce vierge à la grenade - 42 €

Pan-fried seabass fillet - Aubergines and sumac - Sauce vierge with pomegranate

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

Mille-feuille de pommes de terre croustillant - 45 €

Pan-fried Charolais beef fillet with olives - Crispy potato mille-feuille

Carré d'agneau en deux cuissons aux saveurs de thym

Tian de légumes gratiné à la tome - 46 €

Lamb cutlets with thyme - Vegetable tian with melted tomme

Désossé de côte de porc épaisse de montagnes taillée en aiguillettes

Piquillos farci prizuttu et cébettes - Coulis de poivrons et jus à la panzetta - 42 €

Sliced, boneless pork chop - Stuffed piquillo pepper with prizuttu and spring onions

Red pepper coulis and pancetta jus

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

Finger pistache rocher chocolat blanc

Framboises et leur sorbet - 20 €

Pistachio finger with white chocolate rocher - Raspberries and raspberry sorbet

Pavlova déstructurée aux fruits rouges - Sorbets cassis et citron - 20 €

Like a red berries pavlova - Blackcurrent and lemon sorbets

Toutes nos viandes proviennent de France

*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

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS – L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE