

Carte du dîner

PRELUDES

Velouté de châtaignes et son œuf mollet - Fricassée d'automne à la panzetta - 28 €
Chestnut velouté and soft-boiled egg served with an autumnal mushroom, chestnut and bacon fricassee

Langoustines snackées - Avocat brûlé
Coulis de mangue - 38 €
Barely pan-fried Norway lobster - Avocado with mango coulis

Ballotine de foie gras de canard fait maison
Chutney pommes, poires et raisins - 34 €
Home-made duck foie gras ballotine - Apple, pear and raisins chutney

Crudo de poissons marinés - Comme une salade Waldorf - 40 €
Selection of marinated raw fish - Like a Waldorf salad with apple, celery and walnuts

POISSONS & CRUSTACES (SELON ARRIVAGE)

Filet de loup saisi minute - Tatin d'endives et éclats de noix - 40 €
Pan-fried seabass fillet - Endive tatin with chopped walnuts

Petite pêche de l'arrivage - Risotto safrané et légumes d'hiver - 42 €
Mixed fish fillets - Saffron risotto and winter vegetables

Noix de Saint Jacques snackées
Crème de chou-fleur - Noisettes torréfiées et caviar - 46 €
Pan-fried scallops - Creamy cauliflower puree - Roasted hazelnuts and caviar quenelle

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 comme un Rossini
Mousseline de pommes de terre à la truffe - 48 €
Charolais beef fillet Rossini - Potato purée with truffle

Carré d'agneau en deux cuissons
Crèmeux de panais et poêlée de champignons - 44 €
Lamb cutlets cooked at low temperature - Creamy parsnips and pan-fried mushrooms

Pigeonneau rôti et son jus
Déclinaison de carottes aux agrumes - 46 €
Roasted pigeon served with a jus - Carrots with citrus fruits.

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

Tonka - Croustillant praliné chocolat
Cœur compotée de poire et son sorbet - 19 €
Tonka bean layer cake with a crispy chocolate praline - Pear compote centre and pear sorbet

Pavlova aux fruits exotiques - Sorbet mangue - 20 €
Exotic fruit pavlova - Mango sorbet

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