

Menu à 39€

*

Ceviche de poisson du jour, tomates fraîches, citron bio et guacamole
Ceviche of day fish, organic lemon, fresh tomatoes and guacamole

*

Carré d'agneau cuit basse température, gnocchi de pomme de terre gratinée à la
Tomme Corse et jus corsé au romarin
*Low-temperature cooked rack of lamb, gnocchi of potatoes browned in the Tomme cheese Corsica
and rosemary juice intensified*

*

Sablé pistache framboise et crémeux Biskelia
Sablé pistachio nut raspberry and Biskelia cream

*

Un menu enfant vous est également proposé à 20€
A child menu is also available for 20€

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Pour tout changement 5 euros de supplément

Prix nets, service compris

Menu à 49€

Tarte fine de lotte, tomates confites et vierge d'agrumes
Fine tart of monkfish, sundried tomatoes and virgin of citrus fruits

Ou

Velouté châtaigne, tartine oignons rouge Pancetta et huile de truffe
Sweet chestnut cream, spread onions red Pancetta and truffle oil

*

Filet de bœuf Simmental, lard Ibérique, gratin de macaronis et jus corsé
Simmental beef filet, Iberian bacon, gratin of macaroni and intensified juice

Ou

Dos de loup en croûte Viennoise et légumes de saison
Back of seabass eats Viennese and seasonal vegetables

*

Assiette de fromages Corse
Plate of Corsica cheese

*

Crèmeux citron, meringue et zeste de cédrat
Cream of lemon, meringue and zest of cédrat

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Pour tout changement 5 euros de supplément

Prix nets, service compris

Nos entrées

*

Tartare de poisson du jour

Tartare of day fish

22€

*

Mille-feuille de tourteau, avocat et émulsion curry

Mille-feuille of oil cake (crab), avocado and curry emulsion

24€

*

Tarte fine de lotte, tomates confites et vierge d'agrumes

Fine tart of monkfish, sundried tomatoes and virgin of citrus fruits

21€

*

Velouté de châtaigne, tartine oignons rouge Pancetta et huile de truffe

Sweet chestnut cream, spread onions red Pancetta and truffle oil

20€

*

Queues de langoustines rôties au beurre de chorizo et mouillettes à l'encre de seiche

Roasted tail of scampi in the butter of chorizo and finger of bread in the squid ink

24€

*

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Pour tout changement 5 euros de supplément

Prix nets, service compris

Nos plats

*

Dos de loup en croûte Viennoise et légumes de saison

Back of seabass eats Viennese and seasonal vegetables

28€

*

T-bone de veau braisé, crème de morilles et poivrons grillés à l'ail

Veal T-bone braised, morels cream and peppers roasted in the garlic

30€

*

Filet de bœuf Simmental, lard Ibérique, gratin de macaronis et jus corsé

Simmental beef filet, Iberican bacon, gratin of macaroni and intensified juice

32€

*

Cameron grillées, émulsion de crustacés, tagliatelle à l'encre de seiche et
beurre persillé

Grilled Cameron, emulsion of carcass, tagliatelli in the squid ink and the parsley butter

32€

*

Carré d'agneau cuit basse température, gnocchi de pomme de terre gratinée à la
Tomme Corse et jus corsé au romarin

*Low-temperature cooked rack of lamb, gnocchi of potatoes browned in the Tomme cheese Corsica
and rosemary juice intensified*

26€

*

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour tout changement 5 euros de supplément

Nos desserts

11€

*

Crèmeux citron, meringue et zeste de cédrat

Cream of lemon, meringue and zest of cédrat

*

Paris Brest revisité, caramel fleur de sel et noisette

Revisited Paris Brest, caramel flower of salt and hazelnut

*

Cheesecake aux fruits rouge, spéculos et ganache ivoire

Cheesecake in red berries, spéculos and lower jaw ivory

*

Chocolat exotique, crèmeux Guanaja, gelée et sorbet maison

Exotic chocolate, creamy Guanaja, frost and sherbet house

*

Baba au Rhum façon Pina Colada, granité Rhum, ananas rôtis et mousse coco

Rum baba way pina colada, pebbleweave Rum, pineapple roasted and foam coconut

*

Colonel, sorbet citron et vodka

Colonel, lemon sherbet and vodka

*

Assortiment de sorbet maison

Assortment of sherbet house

*

Assiette de fromages Corse

Plate of Corsica cheese

12€

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Pour tout changement 5 euros de supplément

Prix nets, service compris