

LE MENU

SILLAGE ENTRE MER & MAQUIS

En 4 ou 5 temps

77/88€

PREMIÈREMENT

La dorade royale de chez "Gloria Maris" en ceviche
Tartare d'algues, pamplemousse, leche de tigre bleu,
mangue et avocat

DEUXIÈMEMENT

Le thon rouge de ligne du Golfe d'Ajaccio en 3 expressions
Harissa de framboises et poivrons, tarama,
tapioca soufflé

TROISIÈMEMENT

Menu en 5 temps

Ris d'agneau et gyoza de veau Tigré corse
Tartare de poire et celeri, écume de raifort lactofermenté

QUATRIÈMEMENT

Le poulet de la ferme de chez "Théa Maria"
Suprême en cuisson douce, courge butternut, cromesquis de cuisse, réduction
de carcasse au vinaigre de clémentine Corse

CINQUIÈMEMENT

La noisette
Coeur de brousse et pralin, biscuit duchesse, anglaise pralinée

Accord mets & vins 39/47 €

Aucun changement possible sur le menu

LE MENU

SILLAGE ENTRE MER & MAQUIS

Version végétale

En 4 ou 5 temps

59/69€

PREMIÈREMENT

Patate douce et kimchi
Tartare d'algues, huile de verveine du jardin,
mangue et avocat

DEUXIÈMEMENT

Fenouil confit à l'immortelle
Harissa de framboises et poivrons, sauce nebosi,
tapioca soufflé

TROISIÈMEMENT

Gyoza de champignons et céleri lactofermenté
Déclinaison de céleri et vinaigre de poire, écume au raifort lactofermenté

QUATRIÈMEMENT

Menu en 5 temps
La courge butternut
Gnocchis, siphon au beurre fumé, noix, safran

CINQUIÈMEMENT

La noisette
Coeur de brousse et pralin, biscuit duchesse, anglaise pralinée

Accord mets & vins 35/42 €

Aucun changement possible sur le menu

NOS ENTREES

La dorade royale de chez “Gloria Maris” en ceviche
Tartare d’algues, pamplemousse, leche de tigre bleu,
mangue et avocat

24€/41€

Le magret de canard fumé
Artichaut remoulade, sauce nebosi, ail noir,
graine de moutarde

21€/35€

Le thon rouge de ligne du Golfe d’Ajaccio en 3 expressions
Harissa de framboises et poivrons, tarama,
tapioca soufflé

27€/49€

La truite de chez ‘Ucciani” aux notes de sous-bois
Siphon au beurre fumé, raviole de brousse et champignons,
panais

24€

NOS PLATS

Pêche du jour selon arrivage

Pomme de terre confite, crumble de curry breton,
sauce ail et piment lactofermenté

Prix du jour

Ris d'agneau et gyoza de veau Tigré corse

Tartare de poire et céleri, écume de raifort lactofermenté

37€

Le poulet de la ferme de chez "Théa Maria"

Suprême en cuisson douce, courge butternut, cromesquis de
cuisse, réduction de carcasse au vinaigre de clémentine Corse

35€

Filet mignon de cochon

Tartelette de shitakés et pieds de cochon, caviar d'aubergine,
cromesquis de jambon Corse

33€

NOS DESSERTS

LA SPHERE

Déclinaison de miel du village autour de la prune et framboise, mousse de lait au miel, financier aux amandes

16€

ENTREMET CHOCOLAT ESPELETTE

Ganache aux 2 chocolats et piments d'espelette, gel de poivron rouge et son sorbet

16€

LA NOISETTE

Coeur de brousse, biscuit duchesse, anglaise praliné

18€

LE POPCORN

Entremet au popcorn, coeur de pomme confite à la vanille, citron vert

16€

LE COLONEL

Sorbet citron, vodka

14€

ASSIETTE DE FROMAGES CORSES

20€