

PRELUDES

Médallions de foie gras de canard mi-cuit - Coulis de mangue épicé

Confit d'oignons rouges et brioche toastée - 38 €

Semi-cooked duck foie gras medallions - Spiced mango coulis

Red onion confit and toasted brioche

Fantaisie de poissons crus - Crème wasabi, sauce soja miel et légumes croquants - 42 €

A selection of marinated raw fish - Wasabi cream, soy sauce with honey and crunchy vegetables

Gamberi rossi snackées - Céleri et pomme en rémoulade - Un soupçon de caviar - 40 €

Seared red prawns - Celery and apple remoulade - Caviar

Crème et poêlée de champignons sauvages - Œuf mollet - Cristalline de prisuttu - 28 €

Pan-fried wild mushrooms and cream - Soft boiled egg - Corsican ham

Poulpe sur le grill - Fantaisie d'avocat et pomelos - 34 €

Grilled octopus - Avocado and grapefruit

POISSONS & CRUSTACES (SELON ARRIVAGE)

Filet de loup poêlé - Crème de chou-fleur et ses sommités - Beurre blanc au caviar - 44 €

Seabass fillet - Cream of cauliflower and its florets - Caviar beurre blanc

Pavé de denti sur la plancha - Variation de carotte et sa sauce vierge - 46 €

Denti steak a la plancha - Carrots and olive oil sauce

Saint Jacques saisies minute - Fondue de poireaux et pommes de terre - 40 €

Pan-fried scallops - leek fondue and potatoes

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 pochés ou grillés, 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 cappelini - 24 € les 100 g

Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappelini pasta

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de bœuf façon Rossini - Pommes de terre mousseline à la truffe - 48 €

Rossini beef fillet - Light potato mash with truffle

Canon d'agneau rôti - Panais et jus corsé - 46 €

Roasted lamb cannon - Parsnips and spicy jus

Désossé de pigeonneau - Champignons sauvages

Déclinaison autour du butternut - 50 €

Boneless pigeon - Wild mushrooms - Butternut

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

Tartelette mousse chocolat blanc à la fève de tonka et crémeux fruits rouges - 20 €

White chocolate mousse tartlet with tonka bean, red berry cream and sorbet

Baba dans un sirop d'épices - Chantilly à la vanille de Tahiti - Crémeux au rhum - 20 €

Baba with Tahitian vanilla whipped cream - Rhum mousse

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