

PRELUDES ET PATES FRAICHES

Foie gras mi-cuit et magret fumé maison - Confiture de potiron et poudre de café - 40 €
Semi-cooked foie gras and duck breast smoked in house - Pumpkin jam and coffee powder.

Fantaisie de la mer crue et marinée - 45 €
A selection of marinated raw shellfish and fish

Anchois croustillants (selon arrivage)
Petite salade scarole, fruits secs et mayonnaise légère au wasabi - 29 €
Fried anchovies - Escarole leaves, dried fruit and light wasabi mayonnaise

Œuf parfait cuit à basse température - Espuma, crémeux de tome corse et sa tuile - 28 €
Low temperature cooked egg - Foam, cream of Corsican tome cheese and biscuit

Poulpe en deux cuissons - Variation de pommes de terre - 36 €
Poached then pan-fried octopus served with potatoes cooked in different ways

Tagliolini 30 jaunes d'œufs au citron et gambero rosso - 32 €
Lemon tagliolini made with 30 egg yolks served with gambero rosso

Tortellini aux cèpes - Sauce parmesan et grué de cacao - 34 €
Porcini mushrooms tortellini - Parmesan and cocoa nibs sauce

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de bœuf façon Rossini et ses légumes glacés - 45 €
Beef fillet served with foie gras and glazed vegetables

Carré d'agneau rôti - Crème de topinambour et céleri rave - 49 €
Roasted rack of lamb - Cream of Jerusalem artichoke and celeriac

Désossé de pigeonneau - Champignons sauvages
Mousseline de butternut et noisettes torréfiées - 52 €
Boneless pigeon - Wild mushrooms, butternut mousseline and roasted hazelnuts

*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*

POISSONS & CRUSTACES (SELON ARRIVAGE)

Filet de loup en « blanc et noir » - Crème de chou-fleur et jus à l'encre de seiche 43 €

Mediterranean seabass fillet - Cream of cauliflower and squid ink jus

Pavé de denti sur la plancha - Fondue de poireaux et pommes de terre - Sauce Grecque - 49 €

Denti a la plancha - leek and potato fondue - Greek sauce

Petite pêche de l'arrivage à la puttanesca et brunoise de légumes - 45 €

Puttanesca pan-fried fish fillets with finely diced vegetables

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 cappellini - 24 € les 100 g

Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta

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

Promenade en Corse - Poire, bruccio et noisettes - 20 €

Pear with bruccio cheese and hazelnuts