

LE DÎNER

À PARTAGER

Charcuterie corse fermière et AOP - lonzu, coppa et saucisse
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
22

ENTRÉES

Asperges blanches, carottes, amandes,
sauce hollandaise à l'orange
16

Pêche du jour à la flamme, artichauts barigoule
26

Soupe de poisson de roche, croûtons, rouille
18

Tartare de veau corse croustillant
20

*Le restaurant La Table est ouvert tous les soirs à partir de 19 h 30,
sauf le jeudi.*

PLATS

Raviole végétale, petit pois, émulsion de cosses
24

Pêche locale, endives, prisuttu,
émulsion de noix
38

Volaille à pattes noires farcie, chou-fleur, blettes, jus
35

Paleron de bœuf charolais, asperges vertes, patate
douce
38

PLAT ENFANT

Effiloché de volaille ou
jambon blanc

Légumes de saison

Pâtes sauce tomate ou
purée

14

FROMAGES

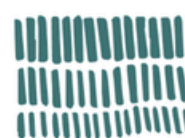
Fromages fermiers corses, brebis,
chèvre et tomme de brebis
15

DESSERTS

Entremets chocolat, croustillant praliné,
glace praliné
14

Pamplemousse, chocolat blanc, meringue,
glace chocolat cannelle
14

Rhubarbe confite, fraises, crumble anisé,
glace fraise anisé
14



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fruits & légumes	La Ferme de Queccialba Pratali
Viande	U Marsulinu
Charcuterie	Guillaume Multari Vincent Paolantonacci Famille Colombani
Poisson	Pêcheurs de la région Maison de la Bottarga
Fromage	U Marsulinu Famille Casanova Famille Orsatelli
Glaces & sorbets	Milk caffè Maison Salge
Pain	Farina U Nebbiusellu
Miel	Famille Marchini Pierre Carli
Huile d'olive	Terra d'oru
Safran	Domaine des Agriates
Noisettes & amandes	IGP Cervione

Herbes aromatiques de notre potager



Nous sommes fiers d'être membre du label **Gusti di Corsica** attribué aux restaurants insulaires qui se distinguent par l'utilisation de produits corses et du **Collège culinaire de France** qui met en avant les artisans militants de la qualité.



LE DÉJEUNER

12h-17h



Charcuterie corse fermière et AOP - lonzu, coppa et saucisse

25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage

22



Œuf mimosa en quatre temps

12

Carpaccio, betterave navet, brocciu, pignons de pin

11

Storzapretti, condiment barbecue

14



Soupe de poisson gratinée, toast de pain à l'ail, rouille

18

Club sandwich : effiloché volaille, coleslaw, mesclun

24

Parmentier d'effiloché de veau, jus

29



Fromages fermiers corses AOP, brebis, chèvre et tomme de brebis

15

Desserts 11

Cannoli chocolat vanille, noisettes torréfiées

11

Tartelette agrumes, glace lait de brebis

11

Plat enfant - 12

Pâtes sauce tomate avec Effiloché de volaille ou jambon blanc

Glaces de la Maison Salge (Saint-Florent)

1 boule 4
2 boules 8



Polo 3
Affogato 10

Parfums glaces : chocolat noir, vanille, vanille canistrelli, praliné nuciola, café

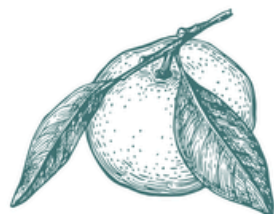
Parfums sorbets : fraise, passion, citron-basilic, cassis, citron

Notre cuisine est faite 100% maison à base de produits frais et de saison. Nos prix sont nets en euros et TTC.

COCKTAILS SIGNATURE

ROSSULINU 16

Vodka Grey Goose
Purée de cassis
Liqueur de châtaigne
Romarin



¡OLÉ! MANDARINA 15

Tequila premium
Jus La Corsica
Mandarine
Gingembre

MYRTUS 16

Gin Mattei à l'immortelle
Liqueur de Myrte
Citron jaune
Miel du maquis



U MAÏ TAÏ 14

Rhum blanc & ambré Bologne
Citron vert
Liqueur de melon
Miel du maquis

Carte des vins

Nous vous invitons à découvrir notre carte des vins, riche de plus de 100 références soigneusement choisies auprès de nos amis vignerons corses.

