

LE DÎNER

À PARTAGER

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

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
22

ENTRÉES

Tartare de veau corse, cornichons, câpres, moutarde
19

Duo de gaspacho, tomates, concombre, poivrons, croûtons
16

Tataki de pastèque, tartare végétal, soja, sésame
17

Raviole de langoustine, chou, gingembre, citron vert, bisque à l'orange
22

FROMAGES

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

DESSERTS

Citron, meringue italienne, nepita
13

Moelleux amandes, pêche, basilic, chocolat blanc
14

Melon, cerises, champagne
14

PLATS

Bouillon méditerranéen corsé, légumes grillés, caviar d'aubergine fumé, pâtes fraîches, haricots blancs, tomme de brebis
25

Filet de poisson farci, épinards, échalotes, mini légumes, sarrasin
39

Poulpe, poitrine de cochon, courgettes, piquillos, jus
38

Boeuf, riz sauté, aubergine miso, épices, agrumes, jus
39

PLAT ENFANT

Effiloché de volaille ou jambon blanc

Légumes de saison

Pâtes sauce tomate ou purée

14



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fruits & légumes

La Ferme de Queccialba
Pratali

Viande

U Marsulinu
Domaine de Pinelli
Guillaume Filippi
Jean- Mathieu Susini

Charcuterie

Guillaume Multari
Vincent Paolantonacci
Famille Colombani

Poisson

Pêcheurs de la région
Maison de la Bottarga
Damien Muller

Fromage

U Marsulinu
Famille Casanova
Famille Orsatelli
U Filanciu

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.





12h30-17h

LE DÉJEUNER

TABLE DE PARTAGE



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

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
22



Tomates, burrata, basilic du jardin, olives, croûtons
18

Gaspacho, olives, croûtons, herbes
16

Salade César, poulet croustillant, œuf, poitrine de cochon, parmesan
23

Carpaccio de poisson, agrumes, fenouil, amandes, cébettes
24

Friture de petits poissons, sauce aioli
14

Pastrami, salade de légumes grillés
25

Club focaccia, mortadelle, tomate, stracciatella, pesto pistache, salade
22



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

15

Desserts

Crumble amandes et chocolat blanc, fraises, sorbet
12

Affogato, mascarpone, canistrelli
12

Fruits frais infusés
9

Plat enfant - 14

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

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

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

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

COCKTAILS SIGNATURE

SALVATICU 16

Gin du Domaine Vincenti
Purée de framboise
Basilic frais
Champagne



SULANA 16

Vodka Grey Goose
Purée d'abricot
Infusion romarin-gingembre-miel

MYRTUS 16

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



ALIMEA 16

Rhum ambré Bologne
Liqueur de cédrat Mattei
Limoncellu maison
Menthe du jardin
Citron jaune

Carte des vins

Nous vous invitons à découvrir notre carte des vins, riche de plus de 180 références soigneusement choisies auprès de nos amis vignerons corses.

