

LE DÎNER

À PARTAGER

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

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
22

ENTRÉES

Poireaux, feuille de nori, citron, glace huile d'olive, pignons
16

Tartelette de légumes d'été marinés au safran, brocciu fermier AOP, pickles
16

Chair de crabe, purée de brocolis, blini de brocoli sauvage, aneth
23

Œuf en meurette (pain de campagne, vuletta, champignons, persil, réduction au Cap Corse)
18

FROMAGES

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

DESSERTS

Feuille à feuille abricot-romarin-gingembre, sorbet abricot
13

Espuma maïs, biscuit vanille-amandes, shortbread chocolat blanc, caramel beurre salé
14

Génoise, framboises, basilic, sirop au Gin du domaine Vincenti, crème montée fruits rouges, sorbet basilic
13

PLATS

Betterave, tagliatelles de légumes, bouillon, pignons, polenta
25

Pêche locale, huître, pommes de terre, salicorne, beurre blanc iodé, huile verte
38

Veau corse farci, purée de carottes et pistache, oignons nouveaux, chutney, jus
38

Cochon, croûte d'herbes du maquis, poireaux, navets, citron, chantilly beurre noisette, jus
35

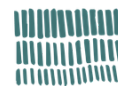
PLAT ENFANT

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, huile d'olive
18

Salade de lentilles, œuf mollet, pois gourmands, fèves, radis, pickles de carottes, coriandre
18

Aubergines à la Bonifacienne
19

Tataki de thon Ikejime du golfe, chou rouge
34

Poulpe grillé, fenouil, sauce vierge agrumes
32

Duo de bruschette : brocciu fermier AOP, petits pois, menthe & tapenade, sardine grillée, persil
25

Brochette de veau corse, légumes d'été, pickles radis
28



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

15

Desserts 12

Fiadone, glace brocciu-citron, coulis limoncellu

&

Fraises fraîches, miel du maquis, crème montée fruits rouges, canistrelli pistache, sorbet fraise

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
Affogato 10

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 170 références soigneusement choisies auprès de nos amis vignerons corses.

