

# 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

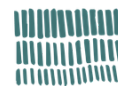
## PLAT ENFANT

Effiloché de volaille ou jambon blanc

Légumes de saison

Pâtes sauce tomate ou purée

14



## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

<b>Fruits &amp; légumes</b>	La Ferme de Queccialba Pratali
<b>Viande</b>	U Marsulinu Domaine de Pinelli Guillaume Filippi Jean- Mathieu Susini
<b>Charcuterie</b>	Guillaume Multari Vincent Paolantonacci Famille Colombani
<b>Poisson</b>	Pêcheurs de la région Maison de la Bottarga Damien Muller
<b>Fromage</b>	U Marsulinu Famille Casanova Famille Orsatelli U Filanciu
<b>Glaces &amp; sorbets</b>	Milk caffè Maison Salge
<b>Pain</b>	Farina U Nebbiusellu
<b>Miel</b>	Famille Marchini Pierre Carli
<b>Huile d'olive</b>	Terra d'oru
<b>Safran</b>	Domaine des Agriates
<b>Noisettes &amp; amandes</b>	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 100 références soigneusement choisies auprès de nos amis vignerons corses.

