

Le Dîner



À PARTAGER

Charcuterie AOP corse, lonzu, coppa et saucisse fermière
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
21

ENTRÉES

Tarte petits pois, brocciu, croûtons, pickles
15

Œuf mollet panko, champignons de Paris, prisuttu
17

Asperges blanches, œuf, parmesan, mayonnaise persil
17

Tartare de thon rouge Ikéjimité, courgettes, pignons
22

PLATS

Pêche locale, poireaux, brocolis, spianata, aioli
32

Volaille pattes noires, asperges vertes, morilles,
sauce suprême
34

Veau, artichauts, fèves, jus
35

Ravioles blettes, épinards, brocciu, noisettes
26

FROMAGES



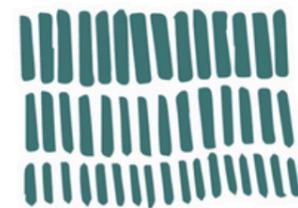
Fromages fermiers corses, brebis,
chèvre et tomme de brebis
14

DESSERTS

Biscuit cacao, praliné grué, caramel chocolat,
mousse Guanaja 70%
14

Entremet, pain de Gênes,
panna cotta foisonnée, pomelo, pesto
14

Crumble noisettes, rhubarbe, ganache montée,
poivre Cuméo, sureau
13



Nos producteurs locaux

Fruits & légumes	La Ferme de Queccialba Pratali
Viandes	U Marsulinu Ferme de la Signoria
Charcuteries	Di Petra Maison Paolantonacci
Poissons	Damien Muller Anthony Loubat J.M. Dimenza A.M. Palmieri Sébastien Rialland
Fromages	U Marsulinu Sabrina Lorenzi Famille Orsatelli Famille Casanova
Pâtes fraîches	Zia Maria
Pains	Farina Mathilde Sabiani U Nebbiusellu
Miel	Famille Marchini Pierre Carli
Huile d'olive	Terra d'oru
Safran	Domaine des Agriates
Noisettes	IGP Cervione



Table de partage au bord de la piscine



12h-17h

Charcuterie AOP corse - lonzu, coppa et saucisse fermière
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
21

Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf, noisettes
12

Tataki de thon rouge Ikéjimité, légumes grillés,
sauce vierge
25

Poulpe snacké, purée et chips de pommes de terre
22

Poitrine de cochon, panisses, caviar d'aubergine,
sauce BBQ
20



Foccace

Burrata, légumes de saison, salade
18

Poulet fermier, oeuf, tomates confites, panzetta,
salade, sauce tartare
20

Fromages fermiers corses AOP, brebis, chèvre
et tomme de brebis
14

Desserts

Tiramisu pour 2 personnes
20

Entremet fraises, estragon,
brocciu
11

Menu enfant - 14€

(jusqu'à 12 ans)
Sirop à l'eau

Pâtes au beurre ou sauce
tomate
Accompagnement : jambon ou
suprême de poulet

1 boule de glace ou polo

Glaces de la Maison Salge (Saint-Florent)

1 boule 3
2 boules 5



Polo 3
Magnum 6

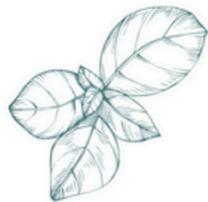
Parfums glaces : chocolat noir, vanille, vanille canistrelli,
praliné nuciola, café, brocciu.

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

16 Euros

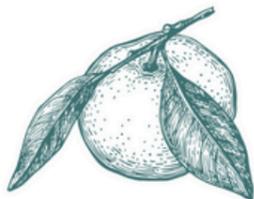


Basilic Kill

Rhum blanc Bologne
Citron vert
Sirop de sucre maison
Tabasco
Basilic

Amaretto Coffee

Vodka Grey Goose
Amaretto
Liqueur de café
Café



iOlé! Mandarina

Tequila premium
Prosecco
Mandarine
Gingembre

Myrthus

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



Salvia Martini

Gin Mattei
Citron vert
Blanc d'oeuf
Miel du maquis
Sauge du jardin

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.

