

Le Dîner

À PARTAGER

Charcuterie AOP corse, lonzu, coppa
et saucisse fermière
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
21

ENTRÉES

Tarte poireaux, coriandre, olives noires
14

Maquereau à la flamme,
carottes colorées, mayonnaise
16

Oignon de Sisco, bulagna, noisettes
14

Girolles, pleurottes & shiitake,
brouillade d'oeuf en siphon
19

PLATS

Pêche locale, duo de courges,
huile de ciboulette & beurre blanc Noilly Prat
38

Cromesquis de veau, panais & topinambour,
coulis de poivron rouge
29

Cochon, déclinaison de choux,
jus au miel du maquis
28

Gnocchi potimarron, sarrasin, orange,
parmesan & bouillon de légumes
24

FROMAGES

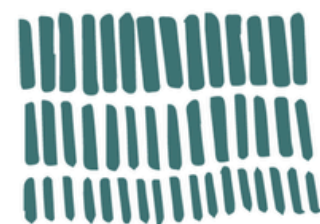
Fromages fermiers corses, brebis,
chèvre et tomme de brebis
14

DESSERTS

Mont-Blanc
châtaigne & fruits rouges
14

Ganache montée café, riz au lait au chocolat,
praliné au grué de cacao, émulsion café
13

Agrumes d'automne,
praliné amandes & noisettes
13



Nos producteurs locaux

Fruits & légumes	La Ferme de Queccialba Pratali
Viande	U Marsulinu
Charcuterie	Di Petra Vincent Paolantonacci Famille Colombani
Poisson	Damien Muller
Fromage	U Marsulinu Famille Casanova Marie Battistelli
Pain	Farina Mathilde Sabiani U Nebbiusellu
Miel	Famille Marchini Pierre Carli
Huile d'olive	Terra d'oru
Safran	Domaine des Agriates
Noisettes et amandes	IGP Cervione
Oignons de Sisco	Olivier Bardin
Agrumes	E Rondoline

Herbes aromatiques de notre potager



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

Pâté-croûte du chef
16

Gaspacho de melon, pastèque, feta,
olives kalamata, pignons
16

Tomates anciennes, burrata DOP
18

Salade d'été : mesclun, haricots verts, concombre, tomates cerises,
poivrons confits, féta, olives de Kalamata
19

Crudo de poisson, salade d'herbes fraîches,
agrumes, huile de basilic, croûtons
26

Poulpe, ratatouille,
tagliatelles de courgettes crues, pignons
29

Vitello tonato, chips de légumes
25

Focaccia de la maison Farina, mortadelle, burrata,
tomates anciennes, pesto basilic, salade
22

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

Desserts 11

Omelette Norvégienne

Cheesecake menthe-citronnelle

Brownie, glace vanille-canistrelli,
sauce caramel et chocolat noir

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
Affogato 8

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



Lady Jane 14

Gin Mattei
Campari
Thé earl grey
Miel du maquis
Poivre noir

16 Rossulinu

Vodka Grey Goose
Purée de cassis
Liqueur de châtaigne
Romarin



iAy Caramba! 13

Tequila premium
Liqueur de cédrat
Citron vert
Piment du jardin

16 Myrthus

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



U Maï Tai 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.

