

# Le Dîner



## À PARTAGER

Charcuterie AOP corse, lonzu, coppa  
et saucisse fermière  
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage  
21

## ENTRÉES

Tomate confite grillée, parmesan, crumble d'huile d'olive,  
chips d'ail  
14

Carpaccio de poisson, chou blanc,  
pomme granny, pain noir Melba  
22

Tartare de veau, purée de brocolis, anchois, pistache,  
herbes du jardin, pickles d'oignons rouges  
19

Soupe de melon, mozzarella di buffala, syphon spianatta,  
prisuttu cipsy, noisettes  
16

## PLATS

Pêche locale, pressé de poivrons, fenouil, rouille  
38

Filet de bœuf, carottes,  
blettes farcies, jus au romarin  
32

Suprême de volaille, purée de persil,  
mille feuilles de pommes de terre, jus  
28

Aubergine(s) laquée(s), sauce tomate,  
crumble de parmesan, noisette  
24



## FROMAGES



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

## DESSERTS

Abricot, céleri confit, gelée abricot-vanille,  
glace vanille, crumble  
13

Namelaka chocolat 70 % & basilic, granité cacao,  
sponge cake au basilic  
14

Framboise, biscuit & praliné de sésame noir,  
coque en chocolat blanc  
14



## Nos producteurs locaux

<b>Fruits &amp; légumes</b>	La Ferme de Queccialba Pratali
<b>Viandes</b>	U Marsulinu Attelu u Marazzu
<b>Charcuteries</b>	Di Petra Maison Paolantonacci
<b>Poissons</b>	Damien Muller A.M. Palmieri
<b>Fromages</b>	U Marsulinu Famille Casanova Famille Orsatelli
<b>Pains</b>	Farina Mathilde Sabiani U Nebbiusellu
<b>Miel</b>	Famille Marchini Pierre Carli
<b>Huile d'olive</b>	Terra d'oru
<b>Safran</b>	Domaine des Agriates
<b>Noisette</b>	IGP Cervione

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

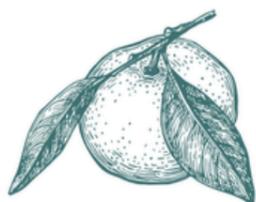


### Basilic Kill 13

Rhum blanc Bologne  
Citron vert  
Sirop de sucre maison  
Tabasco  
Basilic

### 16 Cherry on top

Saint Germain  
Purée de cerise  
Citron jaune



### iOlé! Mandarina 15

Tequila premium  
Jus La Corsica  
Mandarine  
Gingembre

### 16 Myrthus

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



### U Mai 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.

