

Le Dîner



À PARTAGER

Charcuterie AOP corse, lonzu, coppa
et saucisse fermière

25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage

21

ENTRÉES

Tomates, poivrons, brocciu fermier,
toast Melba, huile de roquette

14

Concombre, crabe bleu, cacahuètes torréfiées,
citron vert, ciboulette

22

Carpaccio d'espadon, radis, pesto basilic,
olives noires crispy

18

Betteraves, noix, carottes couleurs, orange

13

PLATS

Pêche locale, moules, courgettes,
oignons nouveaux, sauce marinière

36

Cochon, polenta, céleri-rave, tourin à l'ail

25

Agneau farci, caviar d'aubergine,
échalote confite, pois chiches frits au cumin

32

Houmous de lentilles corail, panisse végétale,
épeautre soufflé

24

FROMAGES



Fromages fermiers corses, brebis,
chèvre et tomme de brebis

14

DESSERTS

Roulé cacao, praliné sarrasin,
ganache chocolat, lait de graine de sarrasin

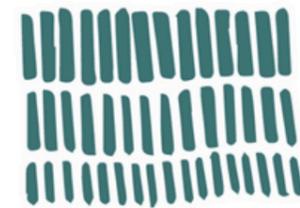
13

Sphère cerise, mousse jasmin,
praliné pistache, compotée de cerises

13

Biscuit noisette, compotée de nectarine & verveine
ganache montée noisette

14



Nos producteurs locaux

Fruits & légumes

La Ferme de Queccialba
Pratali

Viandes

Maison Montalet (Tarn)

Charcuteries

Di Petra

Maison Paolantonacci

Poissons

Damien Muller

Moule de l'étang de Diana

Anthony Loubat

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

Pâté en croute du chef
16

Gaspacho de courgettes, makis de courgettes,
brocciu, menthe, pickles
15

Tomates, burrata
16

Salade mixte : mesclun, haricots verts, tomates,
concombre, œuf, olives de Kalamata
19

Espadon façon tataki, vierge de légumes, olives crispy
26

Poulpe snacké, compression de légumes, vinaigrette provençale
29

Poitrine de cochon confite, chutney,
haricots verts & tomates, pommes paille
22

Foccace : poulet fermier, oeuf, tomates confites, panzetta,
salade, sauce tartare
20

Foccace

Foccace : poulet fermier, oeuf, tomates confites, panzetta,
salade, sauce tartare
20

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

Desserts

11

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

Magnum 6

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

16 Euros

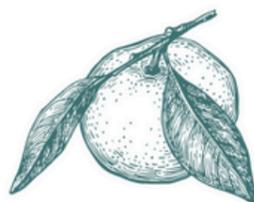


Basilic Kill

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.

