

LE DÎNER



À PARTAGER

Charcuterie corse fermière et AOP - lonzu, coppa et saucisse
25

Prisuttu AOP corse, 24 mois d'affinage
22

ENTRÉES

Marbré de champignons et volaille
18

Oignon de Sisco farci, prisuttu, chutney, crème d'oignons
19

Tataki de pastèque, tartare végétal, soja, sésame
16

Crudo de poisson, leche de tigre, coriandre
23

PLATS

Daube végétale, polenta crémeuse, jus aux olives
25

Pêche locale, moules, crème marinière, fenouil
39

Cabri bio corse, pâtes fraîches, épinards, tomme, jus
35

Ris de veau, carottes, noisettes, câpres, jus
42

PLAT ENFANT

Effiloché de volaille ou jambon blanc

Légumes de saison

Pâtes sauce tomate ou purée

14

FROMAGES

Fromages fermiers corses, brebis, chèvre et tomme de brebis
15

DESSERTS

Dessert du moment
14

Chocolat noir, myrte, crumble herbes du maquis
14

Raisin, amandes, fenouil, citron
13



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fruits & légumes

La Ferme de Queccialba
Pratali

Viande

U Marsulinu
Domaine de Pinelli
Guillaume Filippi
Jean- Mathieu Susini

Charcuterie

Guillaume Multari
Vincent Paolantonacci
Famille Colombani

Poisson

Pêcheurs de la région
Maison de la Bottarga
Damien Muller

Fromage

U Marsulinu
Famille Casanova
Famille Orsatelli
U Filanciu

Glaces & sorbets

Milk caffè
Maison Salge

Pain

Farina
U Nebbiusellu

Miel

Famille Marchini
Pierre Carli

Huile d'olive

Terra d'oru

Safran

Domaine des Agriates

Noisettes & amandes

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, olives, croûtons
18

Gaspacho, olives, croûtons, herbes
16

Salade César, poulet croustillant, œuf, poitrine de cochon, parmesan
23

Carpaccio de poisson, agrumes, fenouil, amandes, cébettes
24

Poulpe de roche, légumes grillés, sauce aioli
32

Pastrami, salade de légumes grillés
25

Club focaccia, mortadelle, tomate, stracciatella, pesto pistache, salade
22

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

15

Desserts

Crumble amandes et chocolat blanc, fraises, sorbet
12

Affogato, mascarpone, canistrelli
12

Fruits frais infusés
9

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

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

SCINTILLÀ 16

Vodka Grey Goose
Liqueur de melon
Citron vert
Sirop de gingembre



FRESCU 15

Gin Mattei à l'immortelle
Jus de pomme corse
Jus de pomelo corse
Citron vert

DIAVULU 16

Tequila reposado
Liqueur de mandarine
Citron vert
Piment du jardin



DULCEZZA 16

Purée de poire
Liqueur de châtaigne
Liqueur de cédrat

Carte des vins

Nous vous invitons à découvrir notre carte des vins, riche de plus de 180 références soigneusement choisies auprès de nos amis vignerons corses.

