





Côté Terre

Salade Thaï

Carotte, Courgette, Soja, Poivron, Menthe, Coriandre, Citron, Nuoc Nam, Ail, Échalote, Citronnelle, Piment Végétarien, Poulet Snacké



26€

Assiette de Charcuterie Maison

Canard séché, Filet Mignon fumé au thym, Rillettes de Lapin, Bresaola de Bœuf parfumé au paprika, Gressins



23 €

Tataki de Bœuf

Asperges, Copeaux de Parmesan, Sésame, Roquette, Sauce Marinade





27 €

Entrecôte d'exception

Bœuf Wagyu grade 4/5, Purée de Pomme de Terre et Truffe, Jus de Viande corsé, Roquette





55€

pour 1 pers.

Vitello Tonnato

Rôti de Veau, Câpres, Parmesan, Thon cru, Sauce Tonnato à base de thon cuit, Anchois, Tomate, Roquette, Noisette









Côté Végétarien

Salade de Légumes

Vinaigrette Soja/Orange/Sésame, Courgette, Pois Gourmands, Carotte, Betterave, Champignon, Asperge, Soja et Herbes aromatiques



٥i

21 €

60 €

Raviolis de Gyosas de Légumes

Mozzarella fumée, Sauce Curry Madras, Pate croustillante



Carpaccio de St Jacques

St Jacques, Kiwi, Fruits de la Passion, Citron, Tomate, Copeaux de Parmesan, Ciboulette, Poivre Tinut, Huile d'Olive Marquiliani Clémentine, Fleur de Sel Rouge d'Hawaï

<u>}</u> 0₁ 25€

Burger de Homard

Burger à l'encre de Seiche et Sésame, Chair de Homard, Mayonnaise de Crustacé, Avocat, Rémoulade de Citron et Pomme Verte, Frites et Salade



Saumon Gravlax, Betterave et Aneth Maison

Gelée de Concombre, Sauce Fromage Blanc Citron



Gambas à l'Ail Noir

Purée de Chou-fleur, Fèves, Crème d'Ail



Thon mi-cuit

Galette de Riz aux herbes et à la Tome Corse, Lanières de Poivron, Sauce Moutarde

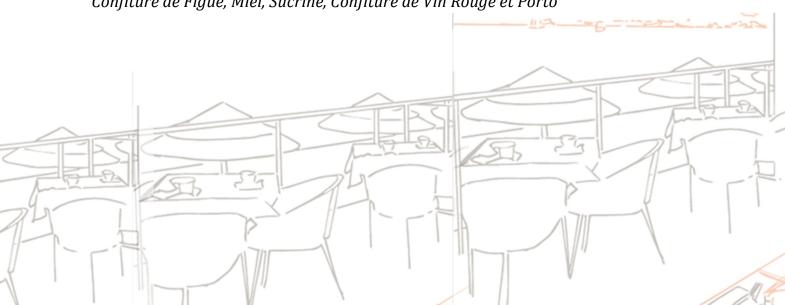


Côté Fromages:

Assiette de Fromages Corses

Tome de Brebis, Mi-chèvre Mi-brebis, Brebis, Brocciu Passu Crottin de Chèvre, Camembert de Chèvre, Fiumorbu, Confiture de Figue, Miel, Sucrine, Confiture de Vin Rouge et Porto





Côté Sucré:

Assiette de Fruits Frais 14 € Ananas, Melon, Fraise, Framboise, Kiwi, Pastèque...au fil de la saison... **Chocolat et Mandarine** 14 € Barre Chocolatée, Sauce Mandarine, Glace Vanille **Macaron Framboise** 13 € Jus de Yuzu, Framboises fraîches, Coulis de Framboise Crème Chocolat Blanc et Basilic, Sorbet Yuzu Panna Cotta Café 12 € Sucette Glacée Pralinée, Émulsion au Grué de Cacao, Financier Châtaigne Tiramisu Café et Pâte de Canistrelli Nos Glaces et nos Sorbets Artisanaux : Sorbet: Mangue, Framboise, Ananas, Citron Yuzu, Mandarine Glace : Chocolat, Café, Vanille, Menthe 1 Quenelle: 3.50 € 2 Quenelles: 7€

3 Quenelles:

10€

