

# La Carte
















## Entrées

- Buddha Bowl Végétarien,**    **22€**  
*Patate Douce au Paprika, Taboulé, Salade d'Endive moutarde et citron, Burrata, Légumes Verts, Noisettes, Epices Zaatar, Fallafels*
- Carpaccio de Thon et Saumon**  **23 €**  
*Bille de Yuzu, citronnelle, tomate, roquette, oignon rouge, moutarde graine, vinaigrette mangue*
- 12 Moules Gratinées**   **16 €**
- Salade de Crevettes,**  **24 €**  
*Avocat, Tomate Séchée, Vinaigrette Miel, Salade verte, Pollen Séché, Pamplemousse*
- Tartare de Bœuf (au couteau) façon Thai,**   **27 €**  
*Servi avec frites, sauce épicée, mayonnaise combava*
- Tartare de Loup,**   **25 €**  
*Pomme, Kiwi, Emulsion Citron/Vodka, Julienne de Courgette*
- Salade de Langouste,**    **35 €**  
*Taboulé à l'Orange, Népita, Tomate Confite, Concombre, Fenouil, Comptée d'Avocat, Vinaigrette Mangue, Mayonnaise Combawa/Aneth/Citron, Segments d'Orange*

## Nos Plats Emblématiques


- Paëlla Maison Minute (Pour 2 Pers.)**   **65 €**  
*Gambas, St jacques, moules, Chorizo, Poulet, Calamar, Seiche, Poulpe. Mouillée à la Bisque de Crustacés.*
- Chapon au Four**  **13,5 €/100GrS**  
*Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron - Sauce Vierge du Chef et Presse Citron (Nous vous recommandons 1Kg pour 2 personnes, soit 135€ en moyenne)*
- Saumon Cuit à l'Unilatéral**  **28€**  
*Carotte, Courgette, Aubergine, Petits Pois, Tomate, Haricot Vert et Huile de Basilic*
- Notre Bouillabaisse Maison**    **36€**  
*Saint-Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse, Calamar – Servie avec Croûtons et Rouille*
- Filet Mignon de Porc cuit à Basse Température** **26€**  
*Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes et Huile d'Olive, Echalotte Confite, Jus de Viande au Romarin*

## Nos Pâtes Fraîches « Maison »

<b>Aux Saint-Jacques et Chorizo,</b>     <i>Persillade et Crème</i>	<b>28 €</b>
<b>A la Poutargue</b>    <i>Champignon, Crème, Citron, sauge</i>	<b>32 €</b>
<b>Au Pesto d'Asperge</b>   <i>Tomate, Basilic, ail, Pignon de pin, Asperge</i>	<b>22 €</b>
<b>A la Puttanesca</b>   <i>Olive, Câpre, Anchois, Ail, Piment végétarien, Origan, Basilic, Tomate</i>	<b>22 €</b>
<b>A l'Araignée et Jus de langoustine</b>   	<b>34 €</b>
<b>A la Truffe Mélanosporum</b>  	<b>35 €</b>



## Fromages :

<b>Dégustation de Fromages Corses</b>  <i>Tomme de Brebis, Mi-chèvre/Mi-brebis, Brebis, Chèvre, Brocciu Passu</i> <i>Avec : Confiture de Figue, Confiture Mangue, Réduction Porto et Sucrine</i>	<b>17 €</b>
---	-------------

## Les Desserts d'Enzo :

<b>La Note de Fruits Rouges</b>   <i>Mélange Fruits Rouges, Sorbet Fraise, Meringue Suisse, Emulsion Yaourt</i>	<b>16 €</b>
<b>La Note Chocolat</b>     <i>Génoise Chocolat, Croustillant Chocolat Dulcey, Crémeux Chocolat Noir 70% et Fève de Tonka, Praliné Noisette, Noisette Caramélisée, Emulsion Gruée de Cacao</i>	<b>15 €</b>
<b>La Note d'Agrumes Corses</b>    <i>Mélange d'Agrumes (Pamplemousse, Orange, Citron Vert), Marinade Sirop de Menthe et Poivre de Séchuan, Sorbet Mandarine, Emulsion à L'Orange, Feuille Filo Caramélisée, Menthe Ciselée</i>	<b>13 €</b>
<b>La Note Exotique</b> <i>Ile Flottante, Crème Anglaise à la Vanille, Noix de Coco Torréfiée, Emulsion Passion, Mangue Fraiche Marinée dans un Sirop au Rhum Ambré et Citron Vert</i>	<b>14 €</b>
<b>Tiramisu du Moment</b>    <b>Café Gourmand</b> <b>Crème Brulée du Moment</b>	<b>10 €</b> <b>17 €</b> <b>11 €</b>

<b>Nos Glaces et nos Sorbets Artisanaux :</b>  	<b>La Boule : 3€</b>
<b>Sorbets :</b> Mangue, Ananas, Citron, Mandarine, Framboise, Orange sanguine, Fraise, Coco, Passion	
<b>Glaces :</b> Chocolat, Café, Vanille, Noisette, Praliné, Stracciatella	