

La Carte

*Le chef vous propose une cuisine gastronomique
inspirée de la Corse et de l'Italie, portée par les saisons et les grands marqueurs de la Méditerranée.*

ENTRÉE

Burrata, tomates et figues blanches de saison	18 €
Miel de maquis, roquette sauvage, vinaigre balsamique vieilli, pignons grillés	
Velouté de courgette et figatellu	19 €
Basilic sauvage du maquis, huile d'olive de Sicile, croutons dorés au beurre d'herbe	
Carpaccio de langoustines	24 €
Granité de citron corse, concombre mariné, fleur de sel, aneth sauvage	
Salade de poulpe de roche	21 €
Pomme de terre nouvelle, câpres de Pantelleria, citron confit, persil plat	

PLAT

Taglionis « u malloreddus »	28 €
Coulis de tomate longue, saucisse séchée, parmesan 24 mois, basilic	
Saint-pierre, beurre d'agrumes	42 €
Fenouil braisé, cédrat de Corse, purée de courgette au parmesan, jus de coquillages	
Daurade en papillote, citron de Menton	38 €
Tomates cerises confites, câpres, vierge de basilic, tian de légumes d'été	
Agneau de lait, croûte de pistache	44 €
Légumes de saison rôtis, jus au romarin et olives noires, polenta crémeuse au brocciu	

DESSERT

Pavlova aux agrumes corses	13 €
Meringue croustillante, crème légère au mascarpone, zeste de clémentine, menthe fraîche	
Pêche rôtie, glace au miel de maquis	14 €
Amande fraîche, tuile croustillante, fleur de lavande, coulis de framboise	
Fiadone glacé au cédrat	13 €
Brocciu frais, sorbet citron vert, tuile à la semoule de châtaigne	
Tarte estivale fraises & basilic	13 €
Crème pâtissière vanillée, fraises et huile de basilic	