



Nos Entrées



Ballade autour de la carotte

Déclinaison subtile de carottes miniatures et d'antan cuites dans leur jus citronné, menthe et népita,
Relevée d'une pointe de crème de mangue et couverte de sa gelée

12 €

Le céleri, l'artichaut et le café

Surprenant mariage du céleri en deux façon rôti et son crémeux d'artichauts réduction café,
chips de panzetta

14 €

Le crabe en raviole

Chair de crabe au wasabi et sa gelée de légumes, accompagnée de ses légumes, céleri rave et perle de yuzu

12 €

La pause capuccino

Une pause à la châtaigne accompagnée de sa ficelle au figatellu et sa chantilly au brocciu

14 €

Buffet d'entrées

Du lundi au vendredi

16 €





Nos Plats



Le Filet de Veau

Façon maki, accompagné d'un beurre boutargue émulsionné, purée de panais et légumes croquants

26 €

Le Paleron de boeuf

Boeuf façon bourguignon recouvert de son disque feuilleté et petits légumes

22 €

La Lotte

Au lard de Colonatta et son bouillon chorizo, baies rouges, petits légumes

28 €

Le Filet de loup

Dans son jus d'agrumes et avec sa peau croustillante, il sera accompagné d'un risotto à l'encre de seiche et légumes croquants

26 €

La Raviole au foie gras

Duo de farce canard, foie gras et sa sauce aux truffes

24 €





Nos Classiques



Linguine poulpe en persillade

20 €

Gnocchi ou linguine à la truffe

20€

Risotto à la boutargue

20€

Burger madraque

Pain brioché, steak, salade, tomate, oignons confits, crème de cheddar

20€

Burger corsica

Pain brioché, steak de veau haché minute, salade, tomate, oignons confits, terrine de tomme corse et panzetta

20€

Omelette crème de truffes

15 €

Votre Omelette

Nature, roquefort, truffe, boutargue, légumes ou jambon

12 €





Nos Desserts



Mille-feuille praliné et vanille

feuilleté cristallisé, crème diplomate et son croustillant pralin

12€

Muesli croustillant

Mousse chocolat blanc et caramel beurre salé,

10€

Tarte fine aux fruits déstructurées

Crèmeux citron jaune et mascarpone

10 €

Pain perdu poire chocolat

12 €





Nos Vins



Rouge

<i>Domaine Vetriccic</i>	75cl	24€
<i>Domaine Fiumicicoli</i>	75cl	30€
<i>Clos Petra Bianca</i>	75cl	32€
<i>Petit Clos de Canarelli</i>	75cl	34€
<i>Domaine Fiumicicoli</i>	50cl	22€

Rosé

<i>Domaine Vetriccic</i>	75cl	24€
<i>Domaine Fiumicicoli</i>	75cl	30€
<i>YL de Yves Leccia</i>	75cl	34€
<i>Domaine Renucci</i>	75cl	35€
<i>Domaine Renucci</i>	50cl	24€

Blanc

<i>Clos Canta</i>	75cl	24€
<i>Domaine de Vico</i>	75cl	32€
<i>Domaine de Tanella</i>	75cl	34€
<i>YL de Yves Leccia</i>	75cl	38€
<i>Clos Alivu</i>	50cl	24€

