

Entrées

Langoustines du Cap Corse juste cuites comme un Dashi, radis roses et Daikon,
Bouillon clair aux herbes du Maquis.

37 €

Raviole de foie gras de canard et noisettes de Cervione condiment tubereux,
Nage au beurre d'Echiré demi-sel.

33 €

Les premières asperges vertes en chaud et froid,
Fraicheur de jeunes pousses, Tome Corse
Et légèrement blondies, jus de volaille et Coppa.

29 €

Palet de Daurade Royale, Caviar d'Italie,
Coulis de Coriandre et Népita,
Croustillant à la crème d'Huître.

35 €

Poissons

Dos de Loup de ligne snacké puis laqué de ses sucs,
Pointes d'asperges blanches glacées au jus d'arêtes,
Ail sauvage et émulsion au raifort.

47 €

Thon Rouge de méditerranée juste saisie au poivre de Tasmanie
Ceviche au Cédrat, Pomme vitelotte, oignon doux et ail noir.

54 €

Filet de Saint Pierre de nos côtes comme une Bouillabaisse,
Safran du domaine de Népal.

49 €

Viandes

Ris de veau Corse croustillant à la châtaigne, petits pois carotte à ma façon,
Jus au réglisse.

57 €

Volaille de la Signoria cuite au bouillon truffé, sauce Albufera,
Quelques morilles farcies au foie, praliné de peau rôtie.

52 €

Triade d'Agneau de lait cuit lentement à l'ail sauvage, Shitaké mariné,
Taboulé de sarrasin, coriandre fraîche, jus au pain d'épices

55 €

La découpe du moment selon les arrivages pour deux personnes minimum.

Desserts

21€

Carte des desserts signée par Philippe Rigollot,
MOF 2007 et Champion du Monde de Pâtisserie 2005.
Réalisée par Jorice Sardain.

Ganache montée, chocolat 66%,
Crème glacée au grué de cacao,
Espuma Chocolat parfumé au poivre de Selim.

Fraises aux Romarin,
Crème légère et sorbet au Romarin,
Confit et fraises fraîches..

Parfait glacé au Miel d'Arbousier,
Fruits confits Corses, jus de pamplemousse.

Tartelette citron Nepita,
Sablé croustillant, crémeux et confit au citron,
Sorbet Nepita.

Soufflé au Brucciu,
Confiture de myrthe, sorbet au lait de Brebis.