



Carte du Diner

En accord, le Sommelier vous proposera une sélection de vins
In accord, the Sommelier will suggest you a selection of wines.

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 35€

Prix nets, service inclus

Net price, service included



Entrées

starters

Les Grenouilles et Le Lonzu

Royale d'ail, Croustillant d'Ail Noir, Goujonnette aux Persils, Emulsion
Criste Marine

*Frogs and Lonzu,
Garlic Royal, Crispy Black Garlic, Goujonnette of Parsley, Sea Fennel Emulsion*
31€

La Langoustine du Cap Corse et le Caviar Français

En Chaud Froid, Mille Feuilles de Pommes Rates,
Bouillon à la Népita

*Prawn From Cap Corse and French Caviar,
Hot and Cold cooking style, Milles Feuilles of Rates Potatoes, Népita Broth*
35€

Le Foie Gras d'Oie, Le Choux et Le Genièvre

Escalope Pochée en Bouillon, Palais de Choux Braisé,
Condiment Croustillant et Bouillon à la Baie de Genièvre

*Goose Foie Gras, Cabbages and Genièvre,
Cutlet poached in the broth, Braised Cabbages,
Crispy Condiment and Genièvre Baie Broth*
29€

Nos Légumes d'Automne et Tome Corse

Un jeu sur les Cuissons, Textures et Assaisonnements

*Our Autumn Vegetables and Corsican Tome Cheese,
Declinations of Cookings, Textures and Dressings*
28€

Poissons

Fishes

L'Omble Chevalier et Le Safran du Domaine Népal

Le Dos Poêlé à l'uni latéral, Le ventre en Fines Quenelles,
Salsifis, Poutargue et Crème d'Arbouse

*Omble Chevalier Fish and Saffron From Népal Domain,
Fried Back on one side, Belly in Fines Quenelles, Salsify, Poutargue and Arbouse Creamy*
47€

Le Loup de nos côtes et Les Cèpes de nos Montagnes

Filet cuit au beurre Noisette, Marmelade de Cèpes
et Jeunes Pousses, Nuage de lait d'Amandes

*Sea Bass of Our Fish Farm, Ceps from Our Mountains,
Filet Cooked with Brown Butter, Ceps Marmelade and Youngs Sprouts,
Cloud of Almond Milk*
49€

Viandes

Meats

Le Ris de Veau Corse, La Châtaigne et Noisette de Cervione

Cuit Moelleux et Croustillant, Timbale de Macaroni à la Châtaigne, Truffe, Un jus
Tranché à l'huile de Noisette

*Corsican Sweetbread Chestnuts and Hazelnuts from Cervione,
Cooked Soft and Crispy Style, Chestnuts Macaroni Timbale, Truffle, Hazelnuts Oil Broth*

51€

Le Chevreuil et La Groseille

Rôti en cocotte, Gelée de Griotte, Butternut et Cèpes,
Jus Monté au Beurre de Foie Gras

*Deer and Gooseberries,
Pot Roast, Cherries Jelly, Butternut and Ceps,
Butter sauce Foie Gras*

55€

Découpe du moment à Partager

Cut of the moment, to share

Desserts

Desserts

Spirale d'Agrumes, Gelée Lactée Citron vert, Croustillant Yuzu, Sorbet Orange Sanguine

Spiral of Citrus Fruits, Lime Milky Jelly, Yuzu Crispy, Blood Orange Sorbet

19€

Fraîcheur de Poires à la Pietra Ambrée, en Chaud Froid, dans tous ces états

Freshness Pears with Amber Pietra, Hot and Cold Style, Variation of Textures

19€

Soufflé à la Châtaigne et Interprétation Mont Blanc

Chestnuts Soufflé and Mont Blanc Interpretation

19€

Cubisme Chocolat Cacahuètes, Sorbet Chocolat

Peanuts and chocolate Cubic, Chocolate Sorbet

19€

Sélection de nos Fromages Corses

Selection of our Corsican cheeses

15€

Prix nets, service inclus

Net price, service included



Menu Retour du Marché

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 64€
Starter & Main Course or Main Course & Dessert

Entrée, Plat et Dessert 80€
Starter, Main Course & Dessert

Menu Découverte

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert 135€

En accord, le Sommelier vous proposera une sélection de vins Corses
In accord, the Sommelier will suggest you a selection of Corsica wines.

Prix nets, service inclus-
Net price, service included