

Entrées

Les Langoustines du Cap Corse & l'Immortelle.

En Fine Mousseline & justes cuites, Bisque de têtes infusées aux fleurs d'Immortelle.

33 €

Les Légumes d'Automne & la Tome de Brebis.

En différentes textures & en Chaud & Froid.

27 €

La Grenouille & le Safran de Népal.

Les Cuisses croustillantes cuites à l'Ail doux, en Tempura de Safran,

Mille feuille à la crème de Panais,

Coulis de Criste Marine.

31 €

Le Foie gras d'Oie & la Figue.

Juste saisi puis cuit en Dôme avec une embeurrée de Choux,

Salade croquante acidulée,

Bouillon clair au Poivre de Java.

29 €

Poissons

Le Loup sauvage & le Cédrat
*Cuit au Beurre de Poivre de Timut, Coquillages de Diane,
Jeunes Poireaux, Nage au Muscat Doux & Cédrat.*

49 €

Le Thon Rouge de nos Cotes & les Cèpes.
*Juste saisi à l'Huile d'Argan & en Ceviche Condimenté,
Cèpes rôtis à l'Ail Noir, Consommé à boire.*

52 €

L'Ombre Chevalier & la Châtaigne.
*Cuit lentement sur sa peau, Barbajuan à la Châtaigne de Ventrèche,
Pignons de Pin, Jus d'arêtes confites au Four.*

47 €

Viandes

Le Ris de Veau Corse & la Vuletta.
*Comme une Carbonara,
Ris croustillants, Pâtes à la Châtaigne, Emulsion Lard,
Copeaux de Vuletta, Jus court.*

54 €

Le Chevreuil & la Baie de Myrthe.
*Le Filet mariné au Vin Corse puis rôti, Pommes Reinettes,
Déclinaison de Polenta, Sauce Grand Veneur à la Myrthe.*

51 €

Le Boeuf mûré & le Génévrier.
*Tournedos & Paleron en deux cuissons,
Os à Moelle & Légumes cuits au Bouillon infusé à la Baie de Génévrier.*

52 €

Une selection de Fromages Nuustrali frais et affinés

23€

Desserts

21€

Carte des desserts réalisée par Jorice Sardain.

La Noisette de Cervione & le Cèpe.
*Mousse Jivara lactée 35% & Cèpe,
Praliné à la Noisette de Cervione,
Crème Glacée.*

La Châtaigne & la Mandarine.
*Mousse légère à la Châtaigne,
Confit de Mandarine, Sorbet.*

La Figue du Maquis & la Cannelle.
*Rôtie à l'Huile d'Olive, Crème légère à la Vanille de Madagascar,
Crème glacée à la Cannelle.*

Le Soufflé au Chocolat.
*Santarem Noir Fumé 62% de Papouasie,
Streusel Cacao, Crème glacée au Gruée.*

Menu « Plaisir Gourmand » 100 €

Croq en bouche

Les Légumes d'Automne & la Tome de Brebis.
En différentes textures, en Chaud & Froid.

Ou

Le Foie gras d'Oie & la Figue.
*Juste saisi puis cuit en Dôme avec une embeurrée de Choux,
Bouillon clair au Poivre de Java.*

L'Omble Chevalier & la Châtaigne.
*Cuit lentement sur sa peau, Barbajuan à la Châtaigne de Ventrèche,
Pignons de Pin, Jus d'arêtes confites au Four.*

Ou

Le Chevreuil & la Baie de Myrthe.
*Le Filet mariné au Vin Corse puis rôti, Pommes Reinettes,
Déclinaison de Polenta, Sauce Grand Veneur à la Myrthe.*

Une selection de fromages locaux frais et affinés

Soufflé au Chocolat.

Ou

La. Châtaigne & la Mandarine

Menu « Page Blanche » 140 €

Voyage, en 6 mets, élaboré spécialement pour vous par notre chef Alexandre FABRIS, autour de produits locaux.

Pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins en 4 (35€) ou 6 verres (60€).
Notre sommelier Lucas reste à votre disposition.

Menu « Vegetarien » 80 €

Croq en bouche

Les Légumes d'Automne.

Risotto Carnaroli à la Chlorophylle & Champignons du Moment

Desserts au choix.

*Typhaine Jouet et son équipe sont à votre entière disposition
pour faire de votre dîner un moment unique.*

Prix nets, service inclu.