

Entrées

Les Langoustines du Cap Corse et la Népita du Maquis.
Comme un Dashi, légumes et fruits de saison en chaud froid.

36 €

L'Artichaut, la Tome de Brebis & la Coppa.
En fines ravioles, quelques pousses de Roquette, émulsion au Beurre demi sel.

29 €

La Courgette Trompette, la Ricotta & la Marjolaine.
En différentes textures et assaisonnements, Sorbet glacé.

31 €

La Truffe d'été & la Noisette de Cervione.
*Sphère croustillante, Espuma truffé, Champignons et Foie gras,
Salade d'herbes, vinaigrette au Vieux Balsamique.*

33 €

Poissons

Le Loup de nos côtes & les Coquillages.

*Le Dos juste saisi sur sa peau, ventrèche en mousseline, Couteau farci,
Riz parfumé & émulsion Verveine.*

51 €

Le Thon Rouge de Méditerranée.

*Mi-cuit, salade de Radis & Nectarine, Oignons doux,
Sauce Barbecue Taryaki.*

54 €

Le Saint Pierre & la Tomate verte zébrée.

*L'Aiguillette cuite lentement au poivre Voatsiperifery,
Duo de Tomates vertes & Fenouil en chaud froid.*

49 €

Viandes

Le Ris de veau Corse & la Carotte plurielle.

*La paume de Ris de Veau croustillante à la farine de Châtaigne,
Déclinaison de Carottes au poivre de Java, jus Réglisse.*

56 €

Le Pigeonneau Royal & la Girolle.

*Le coffre rôti, la cuisse confite, les abats en tartelette,
Sauté de Girolles à la Fleur de Thym, jus Cacaoté.*

53 €

Le Boeuf maturé & la Pomme de terre de notre Potager.

*Filet de Boeuf mariné puis saisi en cocotte,
Déclinaison de Pommes de Terre,
Vinaigrette à manger au jus Corsé.*

52 €

Desserts

21€

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

Le Chocolat & la Népita.
*Crèmeux chocolat 66%, ganache légère,
Sorbet Népita.*

L'Abricot & le Romarin.
*Crème aérienne au Romarin,
Abricots rôtis et Sorbet Romarin.*

La Framboise et l'Estragon.
*Crèmeux à l'Estragon,
Confit & Sorbet Framboise.*

Le Citron et le Limoncello.
*Soufflé au Limoncello,
Panacotta au lait de Brebis, granité Citron.*

Menu « Plaisir Gourmand » 100 €

Croq en bouche

L'Artichaut, la Tome de Brebis & la Coppa.

En fines ravioles, quelques pousses de Roquette, émulsion au Beurre demi sel.

Ou

La Courgette trompette, la Ricotta & la Marjolaine.

En différentes textures et assaisonnements, Sorbet glacé.

Le Saint Pierre & la Tomate verte zébrée.

L'Aiguillette cuite lentement au poivre voatsiperifery,

Duo de Tomates vertes & Fenouil en chaud froid.

Ou

Le Boeuf mûré & la Pomme de terre de notre Potager.

Filet de Boeuf mariné puis saisi en cocotte,

Déclinaison de Pommes de Terre,

Vinaigrette à manger au jus Corsé.

Une sélection de fromages locaux frais et affinés

Soufflé au Limoncello.

Ou

L'Abricot et le Romarin.

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

Crème de Coco glacée à la Truffe d'été.

Tous les légumes de notre Potager sublimés par notre Chef.

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.