



Menu Découverte

Prémices Salées

Le Butternut du potager

En mille-feuille, cannelloni et velouté,
Melon blanc, billes de câpres et estragons,
Jus acidulé

Poisson de nos Côtes

Cuit meunière en croûte de pignon de pins,
Betteraves multi-couleur aux baies de sureaux,
Beurre mousseux floral

Le Boeuf

Paleron braisé et grillé,
Tartelette de navets colorés, raisins Chasselas,
Sauce vin rouge

Petites Gourmandises

Dessert à la carte

155 euros

La Sélection de Fromages Corsés

Afin de parfaire votre découverte, nous vous proposons notre sélection de fromages

28 euros

Prix ttc et service compris



Menu *Expérience*

Prémices Salées

La Truite Arc en Ciel

Confite, glacée d'une vinaigrette verte,
Courgette de couleur, marinée et croquante, purée infusée à la fleur de tagète

Le Cèpe

Ravioles pochées et frites, quartier rôti,
Figues fraîches, sabayon de feuilles de figuier, bouillon de champignons

Le Murone

Confit, glacé et en moussette,
Fenouil rôti, citron confit et criste marine, sauce vierge anisée

Le Gibier à plumes

Rôti, laqué aux vinaigre d'agastache,
Choux farcis de cuisse confits, fricassée de Sparassis, jus corsé

Petites Gourmandises

Dessert à la carte

170 euros

La Sélection de Fromages Corses

Afin de parfaire votre découverte, nous vous proposons notre sélection de fromages

28 euros

Prix ttc et service compris