



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, noisettes grillées,
Panais caramélisés, gnocchis de caroubes,
Sauce matelote

Le Bœuf

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

Confite, glacée d'une vinaigrette acidulée,
Céleri fondant et craquant, suprême de clémentine,
Châtaigne grillée

Le Cèpe

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

Le Pagre

Rôti et fumé au genévrier,
Main de Bouddha confite, carotte glacée,
Sauce genièvre

Le Gibier à plumes

Rôti, laqué au 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