

Menu « Plaisir Gourmand » 100 €

Croq en bouche

Fines ravioles de Tubereux et Truffes, nage au beurre d'Echiré demi-sel.

Ou

Asperges vertes en deux temps : froide en vinaigrette et Tome Corse,
Chaudes rôties, Jus de volaille et coppa.

Dos de loup, pointes d'asperges blanches glacées au jus d'arrêtes,
Ail sauvage et émulsion au raifort.

Ou

Volaille de la Signoria cuite au bouillon truffé, sauce Albufera,
Quelques morilles au foie gras de canard et noisette.

Une selection de fromages locaux frais et affinés

Soufflé au Brocciu.

Ou

Comme un parfait glacé au Cedrat.

Menu vegetarian 80 €

Croq en bouche

Le meilleur de notre potager suivant la saison en harmonie de texture.

Risotto carnaroli au vert vegetal et champignons du moment,
Nage de légumes montée à l'huile de Marquiliani.

Dessert au choix.

Menu « Page Blanche » 140 €

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

Pour l'ensemble de la table

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