



## LA TABLE DU SON DE MAR

comme un bistrot de mer

par *Fred Grava*

Petit-Déjeuner  
Tous les jours  
8H00 / 11H00

Dîner  
Tous les jours sauf mardi et mercredi  
19H30 / 22H30

Prix nets en euros, service compris.  
Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant  
la présence d'allergènes dans nos plats.  
N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour des déclinaisons selon votre régime alimentaire.

*Net prices in euros, which includes taxes and service.  
Please inform our staff about your food allergies or intolerances.  
Feel free to ask our team for variations according to your diet.*

## Entrées / Starters

La burrata panée en crispies de tomates aux épices douces, tartare de tomates de saison, croûtons aux herbes du maquis, riz soufflé, vinaigrette thai 17 €

*Breaded burrata with tomato krispies / mild spices, seasonal tomato tartare, croutons with herbs from the maquis, puffed rice, thai dressing* € 17

La foccacia maison, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel Corse, parmesan, tomates séchées, pesto 18 €

*Homemade focaccia, smoked tuna, compote of shallots confit with corsican honey, parmesan, dried tomatoes, pesto* € 18

Le carpaccio (pêche locale), vinaigrette d'arboise, vanille et citron confit, mangue, concombre, amandes grillées, gelée de clémentine Corse 19 €

*Carpaccio (local catch), arbutus vinaigrette, vanilla and candied lemon, mango, cucumber, grilled almond, corsican clementine jelly* € 19

## Plats / Main courses

Linguine à la bisque de homard et oursin, gambas sautées marinées au cajun 32 €

*Linguine with lobster and sea urchin bisque, sauted prawns marinated in cajun* € 32

La raviole du Son de Mar, brocciu, confit d'échalotes au miel Corse parfumé aux herbes fraîches, tombée de poireaux, cebettes grillées, carottes, amandes torréfiées, jus de boeuf infusé au romarin 34 €

*Ravioli Son de Mar, candied brocciu, shallots with corsican honey, fresh herbs, creamed leeks, spring onions, carrots, roasted almonds, rosemary infused beef juice* € 34

Le veau Corse aux saveurs d'Asie, pommes de terre fumées croustillantes au sésame, jus corsé au poivre de timut 34 €

*Corsican veal stuffed roll with Asian flavors, crispy sesame potato, full-bodied juice with timut pepper* € 34

## Desserts / Desserts

La douceur aux notes d'agrumes Corses 12 €

*Sweetness with corsican citrus notes* € 12

Le tiramisu à la noisette de Cervione caramélisée 12 €

*Caramelized hazelnut tiramisu* € 12

Le riz au lait de mon enfance 12 €

*Rice pudding from my childhood* € 12