

ENTRÉES

La planche de jambon Corse, foccacia au pesto, parmesan, légumes grillés - à partager	23€
Le saumon gravlax au paprika fumé, crème citronnée au fromage blanc, chips de riz aux algues	19€
La burrata pannée en crispies de tomates aux épices douces, tartare de tomates de saison, croûtons aux herbes du maquis, riz soufflé, vinaigrette thaï	18€
La foccacia maison, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel Corse, parmesan, tomates séchées, pesto	18€
Le carpaccio (pêche locale), vinaigrette d'arboise, vanille et citron confit, mangue, concombre, amandes grillées, gelée de clémentine Corse	19€
Le tataki de thon mariné, condiments acidulés (câpres, cornichons, concombres), pickles d'oignon rouge, mayonnaise d'agrumes, émulsion à l'huile d'olive et aneth	19€

PLATS

Le loup sauvage en ballottine cuite à basse température, compression d'aubergine rôtie, jus de moule au curry de Madras	36€
Le poulpe grillé cuit en deux façons, râpé à la fève de tonka, boulgour façon taboulé, beurre blanc au jus d'arête de poisson	33€
Linguine à la bisque de homard et oursin, gambas sautées marinées au cajun	32€
La raviole du Son de Mar, brocciu, confit d'échalote au miel Corse parfumé aux herbes fraîches, tombée de poireaux, cébettes grillées, carottes, amandes torréfiées, jus de bœuf infusé au romarin	34€
Le veau Corse aux saveurs d'Asie, pommes de terre fumées croustillantes au sésame, jus corsé au poivre de timut	34€
Le boulgour façon taboulé aux légumes croquants et confits, riz soufflé, vinaigrette thaï (vegan)	24€

DESSERTS

La douceur aux notes d'agrumes Corses	12€
Le tiramisu à la noisette de Cervione caramélisée	12€
Le riz au lait de mon enfance	12€
La gourmandise à la pistache de Sicile	12€
L'assiette de fruits frais, sirop à la menthe citron	12€

MENU

Entrée, plat, dessert (hors boisson)	59€
--------------------------------------	-----

MENU ENFANT 22€

PLATS

Steack Black Angus, frites maison, sauce cocktail
ou
Croque-monsieur, frites maison
ou
Penne au pesto de tomates séchées, parmesan râpé

DESSERTS

Le riz au lait de mon enfance
ou
Glaces : chocolat - vanille - caramel beurre salé

STARTERS

Corsican ham board, foccacia with pesto, parmesan, grilled vegetables - to share	23€
Salmon gravlax with smoked paprika, lemon cream with fromage blanc, rice crisps with seaweed	19€
Breaded burrata with tomato krispies / mild spices, seasonal tomato tartare, croutons with herbs from the maquis, puffed rice, thai dressing	18€
Homemade focaccia, smoked tuna, compote of shallots confit with corsican honey, parmesan, dried tomatoes, pesto	18€
Carpaccio (local catch), arbutus vinaigrette, vanilla and candied lemon, mango, cucumber, grilled almond, corsican clementine jelly	19€
Tuna tataki, caper condiments (capers, pickles, cucumbers), red onion pickles, citrus mayonnaise, olive oil and dill emulsion	19€

MAIN COURSES

Wild bass ballotine (stuffed roll) cooked at low temperature, pressed eggplant, Madras curry mussel juice	36€
Grilled octopus cooked in two ways, grated with tonka bean, tabbouleh-style quinoa, white butter sauce with fish bone juice	33€
Linguine with lobster and sea urchin bisque, sauted prawns marinated in cajun	32€
Ravioli Son de Mar, candied brocciu, shallots with corsican honey, fresh herbs, creamed leeks, spring onions, carrots, roasted almonds, rosemary infused beef juice	34€
Corsican veal stuffed roll with Asian flavors, crispy sesame potato, full-bodied juice with timut pepper	34€
Bulgur tabbouleh-style, crunchy and candied vegetables, puffed rice, thai dressing (vegan)	24€

DESSERTS

Sweetness with corsican citrus notes	12€
Caramelized hazelnut tiramisu	12€
Rice pudding from my childhood	12€
Sicilian pistachio delicacy	12€
Plate of fresh fruits, lemon mint syrup	12€

MENU

Starter, main course, dessert (excluding beverages)	59€
---	-----

CHILDREN'S MENU 22€

MAIN COURSES

Black Angus steak, french fries

or

Croque-monsieur, french fries

or

Penne with sun-dried tomato pesto, parmesan

DESSERTS

Memory of my childhood (rice pudding)

or

Ice cream : chocolate - vanilla - salted butter
caramel