CARTE DU SOIR

MENU 4 TEMPS — 80
4 course menu

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Le cochon de notre élevage, cromesquis croustillant, jus de viande réduit & condiment acidulé
Pork from Our Own Farm, crispy Cromesquis, Reduced Meat Jus & Tangy Condiment

Le poulpe & le yuzu
Poulpe délicatement confit puis grillé, gel de yuzu & émulsion iodée
Octopus & Yuzu, Slow-Confit Octopus, Gently Grilled, Yuzu Gel & Sea-Inspired Emulsion

L'agneau de lait de la Marana, cuisson basse température, légumes de saison du potager & jus corsé aux herbes du maquis
Milk-Fed Lamb from La Marana, Slow-Cooked Lamb, Seasonal Vegetables from Our Kitchen

Le baba Twister à la citronnelle, baba délicatement imbibé, crème légère à la citronnelle & fraîcheur d'agrumes
Lemongrass Twister Baba Delicately Soaked Baba, Light Lemongrass Cream & Fresh Citrus

Mignardises

Accord mets & vins 4 verres — *60*
Wine Pairing – 4 Glasses

Menu pour l'ensemble de la table
Menu for the Entire Table

Origine de nos viandes : France - Prix nets en Euros – Toutes taxes Comprises
Demandez la liste de nos allergènes

MENU CHASSE — *90*
Game tasting menu

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Comme une Soupe Nustrale, croustillant de gibier aux saveurs du terroir corse, bouillon corsé aux herbes du maquis.
Nustrale Soup Style, crispy Game with Traditional Corsican Flavours, Rich Broth Infused

Le Foie Gras, la Truffe & la Reine-des-Bois, ballotine de foie gras, cœur de truffe & champignons des bois, jus délicatement parfumé.
Foie Gras, Truffle & Wild Mushrooms Foie Gras Ballotine with a Truffle and Wild Mushroom

Le Pigeon Ramier, suprême rôti sur coffre, poire pochée au vin rouge de Patrimonio & jus de chasse
Wood Pigeon Breast Roasted on the Crown, Pear Poached in Patrimonio Red Wine

Balade en forêt, Biscuit moelleux à la châtaigne, crème & croustillant marron, confit myrtille & caramel à la cannelle
Soft Chestnut Sponge Cake, Chestnut Cream & Crunch, Blueberry Confit & Cinnamon Caramel

Mignardises

Accord mets & vins 4 verres — *60*
Wine Pairing – 4 Glasses

Menu pour l'ensemble de la table
Menu for the Entire Table

MENU ENFANT
Children's Menu

Goujonettes de poisson frais
Steak haché grillé, purée ou pâtes ou frites
Assiette de fruits ou Glaces maison
Fresh Fish Goujons, Grilled Beef Patty with Mashed Potatoes, Pasta or French Fries, Fresh Fruit Plate or Homemade Ice Cream

(Plat + dessert + boisson, jusqu'à 10 ans) — *18*
(Main course + dessert + drink, up to 10 years old)