



ENTRÉES
Starter

<i>La courge de notre potager, brocciu passu</i> <i>Squash from Our Kitchen Garden, Brocciu Passu</i>	24
<i>Œuf mollet, caviar, consommé de champignons des bois</i> <i>Soft-Boiled Egg, caviar, Wild Mushroom Consommé</i>	37
<i>Carpaccio de veau corse de Pietralba, mariné aux herbes du maquis</i> <i>Pietralba Corsican Veal Carpaccio, Marinated with Maquis Herbs</i>	32
<i>Ceviche comme un sashimi, sauce aux saveurs d’Asie</i> <i>Sashimi-Style Ceviche, rice, Asian-Inspired Sauce</i>	30

VIANDES
Meat

<i>Paccheri, veau nustrale comme une bolognaise, brocciu & menthe</i> <i>Paccheri, Nustrale Veal Bolognese-Style, Brocciu & Mint</i>	37
<i>Le pigeon cuit sur coffre comme un Rossini, cuisse confite croustillante</i> <i>Pigeon Cooked on the Crown, Rossini-Style, Crispy Confit Leg</i>	40
<i>L’agneau de la plaine de la Marana, roulé dans la bulagna, pastilla croustillante à la pistache</i> <i>Lamb from the Marana Plain, Wrapped in Bulagna, Crispy Pistachio Pastilla</i>	46
<i>Cromesquis de cochon nustrale de notre élevage, sauce gribiche légère</i> <i>Cromesquis of Nustrale Pork from Our Farm, Light Gribiche Sauce</i>	36

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

POISSONS
Fish

<i>Poulpe au barbecue, wakamé, et mayonnaise wasabi</i> <i>Barbecued Octopus, Wakame & Wasabi Mayonnaise</i>	36
<i>Cremeux de moules au safran et peche local , légumes du potager</i> <i>Saffron Mussel Cream, Local Catch & Vegetables from Our Kitchen Garden</i>	42
<i>Pêche du jour, poisson entier</i> <i>Catch of the Day, Whole Fish</i>	15€/100g

VÉGÉTARIEN
Vegetarian

<i>Végétarien ou végétalien ? Le chef imagine pour vous un plat adapté à vos envies</i>	26
---	----

GARNITURES
Accompaniment

<i>Garnitures du potager</i> <i>Season vegetable from our kitchen garden</i>	8
---	---

MENU ENFANT
Children's Menu

<i>Goujonettes de poisson frais</i> <i>Steak haché grillé, purée ou pâtes ou frites</i> <i>Assiette de fruits ou Glaces maison</i> <i>Fresh Fish Goujons, Grilled Beef Patty with Mashed Potatoes, Pasta or French Fries, Fresh Fruit Plate or Homemade Ice Cream</i>	
<i>(Plat + dessert + boisson, jusqu’à 10 ans)</i> <i>(Main course + dessert + drink, up to 10 years old)</i>	18

Demandez notre carte des desserts
Please ask for our dessert menu.