



ENTRÉES

<i>Oignon doux, sabayon à l'huile d'olive de Pietralba</i>	21
<i>Fines langoustines de chez nous, blette de notre potager</i>	27
<i>Aziminu, la soupe de poissons de Bastia</i>	36
<i>Gourmand, croquant de printemps</i>	19

POISSONS

<i>Filet de poisson de la pêche du jour, beurre moussoux</i>	29
<i>Tortellini de crustacés, blettes du jardin, bisque twistée</i>	33
<i>Poulpe grillé, chimichurri corse, nuage de pomme de terre</i>	36
<i>Pêche du jour, poisson entier</i>	15€/100g

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

VIANDES

<i>Barbecue de jeune cochon, petits pois à la Corse</i>	39
<i>Gigot d'agneau de lait (pour 2 personnes)</i>	68
<i>Tartare de veau à notre façon</i>	31

VÉGÉTARIEN

<i>Artichaut au brocciu</i>	29
-----------------------------	----

GARNITURES

<i>purée maison, caviar d'aubergines, artichauts à la barigoule (au choix)</i>	8
--	---

MENU ENFANT

<i>Goujonettes de poisson frais Steak haché grillé, purée ou pâtes ou frites Assiette de fruits ou Glaces maison</i>	18
--	----

(Plat + dessert + boisson)

Demandez notre carte des desserts