

# Les Plaisirs du Palais

## **Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques**

Emulsion de Fruits de la Passion, Huile de Noisettes  
Sorbet aux Huîtres et Caviar Sturia  
29.50 €

## **Ravioles d'Escargots aux Morilles**

Servies dans une Bouillabaisse de Crustacés  
Ecume de Mer  
28 €

## **Feuillantine de Langoustines**

Feuillantine à la Farine de Châtaignes et Graines de sésames  
Sauce au Curry  
27.50 €

## **Nougats au Brocciu ou Brousse selon saison et Pistaches Torréfiées**

Pétales de Tomates Confites  
Pesto et Caramel Balsamique  
22 €

## **Marbré de Foie Gras de Canard au Caviar d'Aquitaine**

Gelée de Muscat du Cap Corse aux Paillettes d'Or  
Mouillettes de Canistron Toastées  
36 €

## **Mesclun de Verdure**

Salpicon Niçois et Pignons de Pin Torréfiés  
10 €

## **Caviar d'Aquitaine 30g**

Caviar Classique 59 €, Caviar Vintage 69 €

# Le Retour de Pêche

*A commander 48 heures à l'avance*

## **Langouste du Cap Corse les 100 grs**

23 €

## **Poissons Juste Pêchés les 100 grs**

Chapon, Denti, Bar, Corbe, Pagre, St Pierre, Pageot, Sar  
12 €

# Le Coin du Pêcheur

## **Pavé de Retour de Pêche du Jour**

En Croûte de Mozzarella

32 €

## **Darne de Saint Pierre Vapeur**

Jus Marin à l'Immortelle

30 €

## **Aigle Bar en Ecailles de Figatellu**

Beurre Blanc

31 €

# Les Morceaux Choisis

## **Selle d'Agneau en Croûte de Noisettes de Cervione**

Crème d'Ail Fumé d'Arleux

32 €

## **Effiloché de Magret de Canard en Parmentier**

Cuisson Basse Température

Velouté de Parmesan

30 €

## **Filet de Veau Corse et Huîtres en tartares**

Les deux coupés au couteau

Crème d'Huîtres

34 €

# La Balade Gourmande

## **Plateau de Fromages Frais et Affinés**

15 €

## **La Fournaise en Délice**

Fondant Chocolat Guanaja de chez Valrhona

Cœur Framboise et son Coulis

Quenelle Glacée au Poivre Voatsiperifery

16 €

## **La Raviole**

Ravioles d'Oranges à la Vanille Bourbon en Chaud Froid

Crème Glacée au Chocolat Noir Intense

Tuile aux Agrumes

15 €

## **Le Dessert du Jardin**

Aubergines Caramélisées, Crumble d'Olives Noires

Sorbet Thym Citron, Sorbet Estragon, Tomates Cerises Confites

Coulis de Poivrons Rouges et Framboises

17 €

## **Le Babajito**

Baba comme un Mojito

Granité au Rhum Charrette

Chantilly à la Menthe

15 €

## **La Soupe**

Soupe de Pomelos au Whisky Corse du Domaine de Mavela

Glace au Safran d'Ucciani

Madeleine au Miel du Maquis

14 €