

Nos Entrées

L'Artichaut en Textures

Anchois Mariné, Pesto de Menthe et Pecorino
26 €

Tartelette à l'Origan

Fondue de Tomate et Légumes Croquants
24 €

Compression d'Aubergine

Poulpe Confit, Tome Corse et Basilic
28 €

L'œuf Cuit 1 Heure

Vuletta Croustillante, Parmesan et Lentilles Beluga
22 €

Nos Poissons

Rouget en Porte Feuille

Pomme de Terre Bouchon et Algue
Jus de Carcasse Réduit
42 €

L'ombrine de Nos Côtes

Travail autour de la Courgette
Sauce tranchée
40 €

Nos produits peuvent contenir certains allergènes, la liste est à votre disposition à la réception.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.

)

Nos Retours de Pêches
Sur Commande 48 heures avant

Chapon, Saint Pierre, Loup...

15 € les 100 gr

Langoustes

25 € les 100 gr

Nos Viandes

L'Agneau

La Selle Rôtie, Le Gigot en Lasagne et L'Epaule en Salade

Jus Corsé

42 €

Le Filet de Veau en Croûte de Noisette

Accord entre la Carotte et la Moutarde

40 €

Nos produits peuvent contenir certains allergènes, la liste est à votre disposition à la réception.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.

Notre Plateau de Fromage

Assortiment de Fromages de Notre Région

24 €

Nos Desserts

La Douceur

La Légèreté du Miel AOP de Corse Rafrâchie au Citron et à la Vanille

20 €

La Gourmandise

Finger au Chocolat et Cacahouètes Croustillantes

22 €

La Fraîcheur

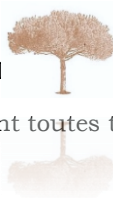
Salade de Fraises et Framboises à L'huile d'Olive

Sorbet de Fraises Infusées aux Herbes

20 €

Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Une liste est à votre disposition à la réception.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.



Nos produits peuvent contenir certains allergènes, la liste est à votre disposition à la réception.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.