



Restaurant

L'instant diner / Dinner Time

LE DÉBUT DU VOYAGE / THE BEGINNING OF THE JOURNEY

L'oeuf parfait en royale de Langoustine / Perfectly cooked egg with langoustine royale

29 €

Un oeuf délicatement cuit, niché sous des fèves et petits pois, doucement poêlés puis liés avec un jus de volaille. Ecume légère à la truffe, fine tuile dentelle et langoustine

A delicately cooked egg nestled beneath gently sautéed broad beans and peas, finished with a poultry jus. Light truffle foam, delicate lace tuile and langoustine

Allergènes : crustacés, gluten, oeuf, lactose / Allergens : shellfish, gluten, egg, lactose

Croustillant de foie gras / Crispy panko-crusted foie gras

29 €

Escalope de foie gras enrobée de panko, dorée avec finesse, déposée sur une émulsion de maïs. Le tout relevé par un jus de volaille maison, quelques éclats de noisette pour apporter relief et gourmandise

Panko-crusted foie gras, delicately golden, served on a sweetcorn emulsion and enhanced with a homemade poultry jus and toasted hazelnut pieces for added texture and richness.

Allergènes : gluten, lactose, oeuf, fruits à coque / Allergens : gluten, lactose, egg, tree nuts

Charouterie Nustrale / Nustrale Corsican cured meats

45 €

Lonzu, Coppa, Pancetta, Saucisson

Allergènes :

LES TARTARES

Tartare de pêche locale / Local catch Tartare

36 €

Tartare de poisson blanc 90-100 gr, façon exotique : grenade, mangue, suprême citron vert, gingembre, gel citron, gel verveine-citron vert, gel mangue

White fish tartare (90-100 g), exotic-style, with pomegranate, mango, lime segments, ginger, lemon gel, lemon verbena & lime gel, and mango gel

Allergènes : poisson / Allergens : fish

Tataki de thon rouge Ikejime / Ikejime bluefin tuna tataki

34 €

Thon rouge juste saisi, enrobé de pistaches, accompagné d'une spirale de mayonnaise au yuzu. Autour, un mélange de légumes croquants et pickles, relevé par la fraîcheur d'un sorbet wasabi

Lightly seared bluefin tuna, pistachio-crusted, served with a swirl of yuzu mayonnaise. Accompanied by crisp vegetables and pickles, with a refreshing wasabi sorbet

Allergènes : poisson, fruits à coque, arachide, oeuf / Allergens : fish, tree nuts, arachid, egg

Tartare de Veau / Veal Tartare

35 €

Tartare de veau taillé au couteau, servi entre chaud et froid, déposé sur un lit d'os à moelle. Accompagné de jaunes d'oeufs confits

Hand-cut veal tartare, served with a contrast of warm and cold, on a bed of bone marrow, accompanied by confit egg yolks.

Allergènes : oeuf / Allergens : egg



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus



Restaurant

L'instant dîner / Dinner Time

LA MER / THE SEA

Ravioles du Chef / Chef's Ravioli

44 €

Ces 5 petites ravioles "maison" renferment langouste et gambas, sur une bisque de crustacés, enrichie d'un jus de crustacés.

5 delicate homemade ravioli filled with spiny lobster and king prawns, served with a shellfish bisque enriched with a rich shellfish jus.

Allergènes : crustacés, gluten, oeuf, lactose / Allergens : shellfish, gluten, egg, lactose

Filet de St Pierre rôti / Roasted John Dory fillet

44 €

Filet de St Pierre rôti avec son risotto à la truffe / John Dory fillet with truffle risotto

Allergènes : lactose, poisson / Allergens : lactose, fish

Poulpe poêlé sur son lit d'avocat / Pan-seared octopus served on a bed of avocado

42 €

Poulpe, avocat frais, mousseline d'avocat, fève, croutons, suprême de citron vert, câpres frits, zestes de citron vert

Pan-seared octopus with fresh avocado, avocado mousseline, broad beans, croutons, lime segments, crispy capers and lime zest

Allergènes : mollusque, gluten / Allergens : mollusc, gluten

Filet de Loup / Seabass

43 €

Filet de loup accompagné d'une purée de carotte à l'orange, d'un beurre citronné et de légumes de saison

Sea bass fillet served with orange-infused carrot purée, lemon butter and seasonal vegetables

Allergènes : poisson, lactose / Allergens : fish, lactose

LES VIANDES / MEAT DISHES

Boeuf Angus / Angus Beef

42 €

Une pièce de boeuf pensée dans sa générosité, accompagné de quenelles d'écrasé de pomme de terre aux herbes, fleur de courgette en tempura

A generous cut of beef, served with quenelles of crushed potatoes and a tempura courgette flower

Allergènes : gluten, lactose, oeuf / Allergens : gluten, lactose, egg

Filet de veau grillé / Grilled Veal Fillet

45 €

Filet de veau, croustilles coeur foie gras, caviar d'aubergine,

Veal fillet, foie gras-filled croustilles, aubergine caviar

Allergènes : gluten, lactose, oeuf / Allergens : gluten, lactose, egg,



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus



Restaurant

LA CLÔTURE GOURMANDE

<i>Assiette de fromages / Cheese platter</i>	18 €
Assortiment de fromages brebis, chèvres, vache , salade, noix, confiture framboise Assortment of sheep's, goat's and cow's milk cheeses, salad, walnuts, raspberry jam <u>Allergènes</u> : lactose, fruits à coque / <u>Allergens</u> : lactose, tree nuts	
<i>Cheese Cake, sur coulis de fruits rouge, fruits frais / served with a red berry coulis and fresh fruits</i>	22 €
<u>Allergènes</u> : lactose, gluten / <u>Allergens</u> : lactose, gluten	
<i>Baba au rhum / Rum baba</i>	24 €
<u>Allergènes</u> : lactose, gluten, oeuf / <u>Allergens</u> : lactose, gluten, Regge	
<i>Brownie</i>	24 €
Caramel, éclat de cacahuète, ganache monté chocolat au lait Caramel, peanut brittle, whipped milk chocolate ganache <u>Allergènes</u> : lactose, arachide, trace possible soja / <u>Allergens</u> : lactose, arachid, soja	
<i>Choux - façon Paris Brest</i>	22 €
Crème de noisette, zeste de citron Hazelnut cream, lemon zest <u>Allergènes</u> : gluten, oeuf, lactose, fruits à coque / <u>Allergens</u> : gluten, egg, lactose, tree nuts	
<i>Tarte aux fraises / Strawberry Tart</i>	22 €
Crème de noisette, zeste de citron Hazelnut cream, lemon zest <u>Allergènes</u> : gluten, oeuf, lactose, fruits à coque / <u>Allergens</u> : gluten, egg, lactose, tree nuts	
<i>Assiette de fruits frais</i>	22 €
<i>Suggestion du jour</i>	22 €



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus