



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, sur une poêlée de girolles, émulsion forestière, liés au jus de volaille. Ecume à la sauce forestière, fine tuile dentelle et langoustine

Delicately cooked egg, sautéed chanterelles, woodland mushroom emulsion enriched with poultry jus, forest mushroom foam, delicate lace tuile and langoustine.

Allergènes : crustacés, gluten, oeuf, lactose / Allergens : crustacean, gluten, egg, milk

Croustillant de foie gras / Crispy panko-crusted foie gras

29 €

Escalope de foie gras enrobée de panko, dorée avec finesse, déposée sur un velouté de butternuts. Le tout relevé par un jus de volaille, et noisettes torréfiées

Panko-crusted foie gras escalope, delicately golden-fried and served on a butternut squash velouté, enhanced with a homemade poultry jus and roasted hazelnuts.

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

Soupe de poissons de roche / Rock fish Soup

25 €

Raviole maison, focaccia croustillante maison, rouille safranée, soupe de poissons

Homemade ravioli, crispy focaccia, saffron rouille, fish soup

Allergènes : poisson, gluten, lactose, oeuf, trace de crustacé / Allergens : fish, gluten, milk, egg, crustacean

Charcuterie 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 diner / 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, fèves, croutons, suprêmes 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 carottes 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, milk

LES VIANDES / MEAT DISHES

Boeuf Charolais/ Charolais Beef

42 €

Une pièce de boeuf pensée dans sa générosité, accompagnée de quenelles d'écrasé de pommes de terre aux herbes, fleur de courgettes au brocciu en tempura

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

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

Filet de veau / Veal Fillet

43 €

Filet de veau, gnocchi à la farine de châtaignes, crème de parmesan, poudre de noisettes

Veal fillet, chestnut flour gnocchi, Parmesan cream

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

Magret de canard / Duck breast

39 €

Magret de canard, laquage au miel, gingembre, poivre et vinaigre de xérès. Purée de topinambours, chips de topinambours, jus de canard

Duck breast with a honey, ginger, pepper and sherry vinegar glaze, Jerusalem artichoke purée, Jerusalem artichoke crisps, duck jus.

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

Végétarien - des alternatives végétariennes sont disponibles sur demande

38 €

Vegetarian alternatives are available upon request

38 €



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus



Restaurant

LA CLÔTURE GOURMANDE

Assiette de fromages / Cheese platter

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

Allergènes : lactose, fruits à coque / Allergens : lactose, tree nuts

Cheese Cake, sur coulis de fruits rouge, fruits frais / served with a red berry coulis and fresh fruits

19 €

Allergènes : lactose, gluten / Allergens : lactose, gluten

Baba au cédrat / Baba with citron

21 €

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

Rocher Choco / Chocolate Rocher

20 €

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

Chou - façon Paris Brest / Paris-Brest-Style Choux Pastry

19 €

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

Royal Chocolat / Royal Chocolate

20 €

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

Tarte Tatin / Caramelized Apple Tart

20 €

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



Tous nos prix indiqués s'entendent TTC et service inclus

Le Menu Découverte Tasting Menu

Une expérience culinaire imaginée par le chef

A culinary experience created by The Chef

En 5 Temps... / 5 Courses
150€



En 5 Temps avec fromage
...with cheese platter
160€



Accord Mets & Vins
Food & Wines pairing
80€



Notre menu découverte est servi à
l'ensemble des convives
Our tasting Menu is served to the
entire table.

