



# Restaurant

## L'instant déjeuner

### LE DÉBUT DU VOYAGE

#### *Croustillant de Gambas*

25€

Des gambas délicatement enrobées d'une tempura croustillante au panko, déposées sur un mélange de chips de légumes. Une mayonnaise relevée au chili.

Allergènes: crustacés, gluten, oeuf

#### *Gillardeau en papillon*

6 - 21€ / 12 - 42€

Des huîtres Gillardeau servies simplement, accompagnées d'un beurre aux algues et fenouil sauvage, de citron et d'une vinaigrette classique. Par 6 ou par 12

#### *Polpetti en fraîcheur*

26€

Une salade autour du poulpe en persillade, mêlée à des tomates cerises, pommes de terre, pancetta et oignons pickles, relevée par des chips de lard croustillantes.

Allergènes: mollusque, lait

### LES TARTARES

#### *Tartare de Bœuf taillé au couteau*

Un tartare de bœuf préparé selon vos envies :

En version classique à la française avec son jaune d'œuf au milieu

26€

À l'italienne avec pesto, tomate confite, oignon rouge, coppa et parmesan.

28€

Servi avec salade et frites en chips et pétales.

Allergènes: oeuf, lait

#### *Thon rouge en tartare*

29€

Un tartare de thon rouge assaisonné de menthe fraîche et gingembre, accompagné de mangue et avocat, relevé de citron vert, soja et sésame noir. Servi avec salade et frites en chips et pétales.

Allergènes: poisson, soja, sésame

#### *La focaccia de la table de Mina*

20€

Focaccia, Burratine, tomate, tomate cerise, Jambon, Pesto

Allergènes : gluten, lactose



## LES PÂTES

### *Tagliatelle Pescatore*

34€

Des tagliatelles bicolores jaune et noir, accompagnées de moules, palourdes, gambas, poulpe et calamars, liées avec une bisque maison, tomates cerises et persillade.

Allergènes: gluten, crustacés, mollusque, oeuf

## LES SIGNATURES

### *Lobster Roll*

26€

Un pain brioché garni de chair de langouste, lié avec une mayonnaise légèrement épicée au chili, accompagné de ciboulette, cébette et oignons croustillants. Servi avec frites et salade.

Allergènes: gluten, crustacés, oeuf

## LE POISSON

### *Le maigre*

34€

Un filet de maigre servi avec un wok de légumes, accompagné d'une sauce vierge à base de tomate, huile d'olive, oignon rouge, pois gourmands et cébette.

Allergènes: poisson

## LA VIANDE

### *Tagliata de Bœuf Picanha*

29€

La tagliata de bœuf accompagnée de roquette et pommes de terre, parmesan, tomate confite et pesto, avec un jus aux accents provençaux.

Allergènes: aucun



## LA CLÔTURE GOURMANDE

### *Illusion de café, esprit tiramisu* 17€

Un jeu d'apparences autour du café, où le tiramisu se dévoile sous une autre forme, tout en gardant sa douceur et ses notes intenses. glace chocolat blanc cappuccino.

Allergènes: lactose, gluten

### *La Pomme dans sa simplicité* 14€

Une pomme entière délicatement cuite au naturel, accompagnée de Granny Smith fraîchement râpée et relevée d'une touche de citron vert et éclat de grenade. sans sucre ajouté

Allergènes: aucun

### *Profiteroles* 18€

Trois petits choux garnis d'une glace vanille maison, nappés de caramel, dans une version à la fois simple et gourmande.

Allergènes: gluten, lactose,

### *Nuage au chocolat* 16€

Une mousse au chocolat tout en légèreté, au goût profond et réconfortant. servi avec sa glace et sa crème de noisette. tuile dentelles et streusel noisette cacao fleur de sel.

Allergènes: fruit à coques, sesame, lactose, gluten

### *Banofi* 17€

Un mélange de textures autour de la banane, brisure de spéculos croustillante, glace confiture de lait, espuma banane caramélisée façon crème brûlée.

Allergènes: gluten, lactose,

### *Tarte citron déstructurée revisitée* 18€

Une interprétation autour du citron, où les agrumes corse s'expriment dans une version revisitée de la tarte que vous connaissez, fraîche et équilibrée.

Allergènes: gluten, lactose

### *Sunday caramel & popcorn* 14€

Une gourmandise glacée autour du caramel, accompagnée d'éclats de popcorn légèrement caramélisés. Un dessert simple et réconfortant, dans l'esprit des souvenirs sucrés

Allergènes: lactose



# Nos producteurs locaux

*Christophe Piazza*  
Charcuterie L'Oru de Piazza

*Damien Muller*  
Pêche Ikéjilé

*Corse Mariée*  
Huîtres et pêche locale

*Mrs & J Porto Vecchio*  
fruits et légumes