



Restaurant

L'instant déjeuner

LE DÉBUT DU VOYAGE

Croustillant de Gambas

29€

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

Salade polpetti

29€

Polpetti, salade, tomate, tomate cerise, pomme de terre, crouton, chips de lards

Allergènes: mollusque, lactose, gluten

Charcuterie nustrale

45€

lonzu, coppa, pancetta, saucisson...

Allergènes:

LES TARTARES

Thon rouge en tartare

32€

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

Vitello tonnato

29€

Tartare de veau façon vitello tonnato, accompagné d'une mayonnaise légère au thon, relevée aux câpres et aux condiments italiens

Carpaccio tomate mozza

22€

Carpaccio de tomate, mozzarella

Allergènes: lactose

prix ttc service inclus





LES PÂTES

Tagliatelle Pescatore

38€

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

32€

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

La pêche du jour

39€

Un filet de poisson, 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

34€

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

Allergènes: aucun

prix ttc service inclus





LA CLÔTURE GOURMANDE

Profiteroles

20€

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

20€

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

18€

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 revisité

19€

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

Choco coco (vegan)

21€

Crèmeux chocolat noix de coco. sorbet noix de coco, chocolat noir dentelle

prix ttc service inclus

