Entrées

Poissons, crustacés et caviar
De pêche locale, marinés à la moutarde de Crémone,
Caviar Petrossian, fraîcheur de légumes 78€

Oignon
Rôti et fumé, œuf bio, truffe d'été, céréales et pousses de notre potager 65€

Ravioles de capucine
Langoustines du pays au feu de bois, amandes amères de Sicile et palourdes 75€

Premiers plats

Tagliolini
Farine de maïs bio, “cacio e pepe”, gambas rouges du pays et caviar Béluga 80€

Risotto
“Riserva San Massimo”, safran du Domaine Népali,
Moëlle, sot- l'y- laisse fermier, balsamique 25 ans d'âge 72€

Poissons

Saint-Pierre
À l'huile d'olive Marquiliani,
Lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate 88€

Langouste
Médaillon doré, spaghetti d'aubergines au pesto verde, ail noir fumé, parfums de crustacés 130€

Viandes

Veau Corse
De la ferme de Jean-Charles Gazano,
Effiloché de jarret façon “Osso buco”, foie gras, girolles, réduction de jerez 86€

Cochon Nustrale
De la maison “Cesari” à Cozzano
Rôti au romarin, carottes et prunes fermentées, noisettes de Cervione 84€

Canette
Des Dombes, laquée au miel Ciccoli et fumée aux feuilles d’eucalyptus,
Blettes et pommes boulangères (Pour 2 personnes) 92€/pers

Nos viandes bovines et nos volailles sont certifiées d'origine France
Prix nets

Menu Découverte

210€

Langouste
Fraîcheur de légumes, sauce Catalane
□
Corzetti
Chapon, chipirons, haricots résina et sarriette
□
Cabri
De la Bergerie de Paul-Marie Nicolosi,
Jus au genièvre et saveurs du Maquis
□
Desserts
De Claudio Pezzetti

Menu Création et Passion

280€

Gambas rouges
Pêche de François-Marie Cesari,
Cueillette de notre potager et glace aux câpres
□
Seiche du pays en deux façons
Ail, huile d'olive, piment et asperges
-
Encre et émulsion de seiche
□
«Su Filindeu»
Pâtes artisanales à la semoule de blé,
Morilles et orties, jus de légumes
□
Loup de ligne
En croûte de charbon végétal, caviar Béluga,
Ail triquètre et couteaux
□
Boeuf
Cœur de filet de bœuf aux quatre poivres,
Single malt 16 ans d'âge, laitue Celtuce
□
Fromages
Affinés de Corse et d'Italie
□
Desserts
De Claudio Pezzetti