

MENU DECOUVERTE

220€

Langouste de Méditerranée

en fraîcheur, légumes croquants, condiments végétaux,
sauce catalane

□

«Su Filindeu»

pâtes tissées à la main, morilles et orties, jus végétal

□

Cabri de la bergerie Nicolosi

à l'herba-barona, lentement confit,
figues de Barbarie

□

Desserts

de Claudio Pezzetti

MENU CREATION ET PASSION

290€

Langoustines de nos côtes

à la flamme, celtuce et algues au naturel, gelée de carapaces

□

Duo de couteaux et gamberi rossi

en carpaccio et tartare, mousse iodée, caviar en deux textures

□

Anguille fumée

gnudi au safran, «vuletta» dans l'esprit d'une carbonara

□

Rouget de roche

nacré, sucs croquants, fraîcheur verte, sabayon au fenouil

□

Cochon Nustrale

rôti au romarin, carottes et prunes fermentées,
noisettes de Cervione torréfiées

□

Fromage, salade

brocciu passu, pesto et sorbet roquette

□

Desserts

de Claudio Pezzetti

ENTREES

Poissons, crustacés et caviar

80€

De pêche corse, marinés à la moutarde de Crémone, caviar osciète

Oignon

66€

Rôti et fumé, œuf, truffe aestivum, céréales et pousses de notre potager

Ravioles de capucines et langoustines de nos côtes

77€

Au feu de bois, palourdes, amandes amères de Sicile

PREMIERS PLATS

Tagliolini

84€

De maïs, “cacio e pepe”, gamberi rossi du pays et caviar béluga

Risotto

76€

Riz “Carnaroli, Riserva San Massimo”, cigale de mer et seiches de nos côtes, citron Meyer

POISSONS ET CRUSTACES

Saint-Pierre	90€
À l'huile d'olive Marquiliani, lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate	
Loup de ligne	98€
En croûte de charbon végétal, caviar béluga, ail triquètre et couteaux	
Langouste de Méditerranée	140€
Médaille dorée, aubergines au bagnetto rosso, ail noir fumé, parfum de crustacés	

VIANDES

Veau de Corse	88€
De la ferme de Jean-Charles Gazano à Porto-Vecchio Effiloché de jarret façon "Osso buco", foie gras, champignons et réduction de Jerez	
Bœuf charolais	86€
Longe de côte de boeuf, houblon de la brasserie « Palazzu » et celtuce	

*Nos viandes bovines sont d'origine, nées, élevée en France
Prix nets*

Desserts

de Claudio Pezzetti

36€

Noisettes et Chocolat

noisettes de Cervione, chocolat Nyangbo,
glace noisette et sorbet cacao

Grand Marnier

soufflé chaud,
glace à la confiture d'oranges amères

Framboises et pomelo de Corse

genièvre en ganache, géranium rosat

Citron et Miel

Fusion de citron du jardin et miel corse,
écume yaourt de brebis

Les glaces et sorbets maison

arlettes croustillantes