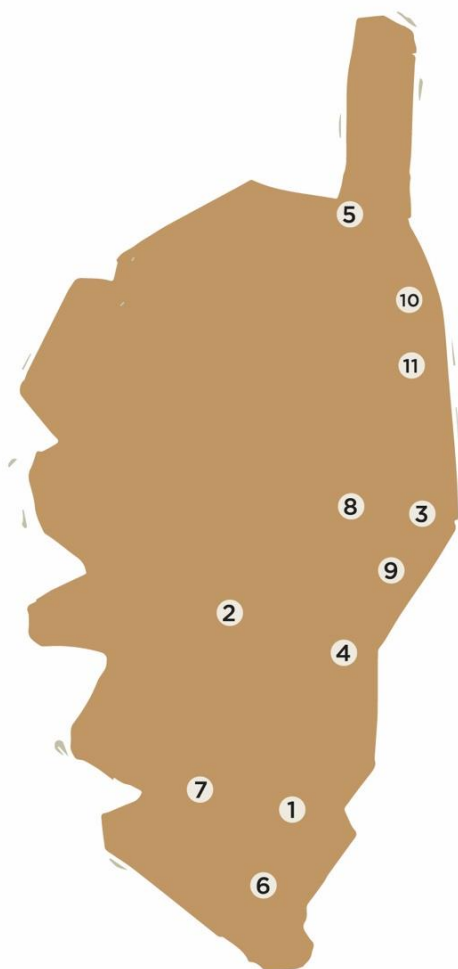


Notre chef **Fabio Bragagnolo**, ainsi que notre chef pâtissier **Claudio Pezzetti** sont adeptes des circuits courts, ils privilégient les produits du terroir Corse et de la méditerranée.

Toutefois, lorsque l'excellence ou la nature le justifie, ils s'autorisent à aller les chercher un peu plus loin.



- 1 Jean-Charles Gazano **le veau** à U Cantonu à Porto-Vecchio
- 2 Dumè Cesari **le cochon nustrale** à Cozzano
- 3 Bergerie de Paul-Marie Nicolosi **le cabri** à Aléria
- 4 Pierre Antoine Gougelet **pêcheur** à Solenzara
- 5 Damien Muller **pêcheur** à Saint Florent
- 6 Valicella **Fromages - Figari**, Corse
- 7 Mallaroni **le Cacio Sartonais** à Sartene
- 8 Domaine de Marquilliani **l'huile d'olive** à Aghione
- 8 Domaine Nepali **le Safran et l'ail noir** à Aghione
- 9 Le Verger de Raphaëlle **l'huile vierge de noisettes** à Ghisonaccia
- 10 Jean-Marc et Sylviane Gandoin **les agrumes** à Penta di Casinca
- 11 François Ciccoli **le miel** à Valle-di-Campoloro

## MENU DECOUVERTE



230€

### **Langouste royale**

Fraicheur de tomate et condiments végétaux

### **Anguille fumée**

en Gnudi

“vuletta” dans l’esprit d’une carbonara

### **Cabri**

Lentement confit, herba barona, pommes de terre, ail triquètre  
et morilles

### **Desserts**

De Claudio Pezzetti

# MENU CREATION ET PASSION



290€

## Langoustines de pays

grillées, asperge celtuce, laitue de mer,  
citron et vinaigre floral

## Couteaux en deux façons

carpaccio de gambas rouge et caviar

## Cappelletti

brocciu, sélection de fleurs et infusion aux herbes

## Rouget de roche

sabayon de fenouil

## Cochon Nustrale

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

## Fromages corses et italiens

En textures, coulis de salade et pickles

## Desserts

De Claudio Pezzetti

## ENTRÉES



**Poissons, crustacés et caviar**  
à la moutarde de Crémone et caviar osciètre  
80€

**Ravioles de capucine**  
Langoustines du pays au feu de bois,  
amandes amères de Sicile et palourdes  
77€

**Langouste royale**  
Fraîcheur de tomate et condiments végétaux  
88€

## PREMIERS PLATS



**Risotto**  
Riz “Carnaroli, Riserva San Massimo”,  
cigales de mer, salicorne et citron kalamansi  
76€

**Tagliolini**  
De maïs, “cacio e pepe”, gamberi rossi du pays et caviar béluga  
84€

## POISSONS ET CRUSTACÉS



### **Saint-Pierre**

À l'huile d'olive Marquilliani, lentilles corail, cœur de burrata,  
émulsion d'eau de tomate

90€

### **Poissons de roche**

Ail triquètre, amandes et algues

85€

## VIANDES



### **Paleron de Veau**

Olives noires et vertes, pistaches, citron et anchois

86€

### **Cochon Corse**

Pluma Fumée, Pomme de Terre fondantes et champignons

85€

Desserts  
de Claudio Pezzetti



36€

**Chocolat herbacé**  
crémeux Népita, glace thym laurier

**Grand Marnier**  
soufflé chaud, glace à la confiture d'oranges amères

**Framboises et pomelo de Corse**  
genièvre en ganache, géranium rosat

**Kiwi et pomme granny**  
crémeux vanille Pompona, estragon

**Les glaces et sorbets maison**  
arlettes croustillantes