

ENTREES

Poissons, crustacés et caviar

80€

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

Oignon

66€

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

Ravioles de capucine

77€

Langoustines du pays au feu de bois, amandes amères de Sicile et palourdes

PREMIERS PLATS

Tagliolini

84€

De maïs, “cacio e pepe”, gambas rouges du pays et caviar béluga

Risotto

76€

Riz “Carnaroli, Riserva San Massimo”, safran du Domaine Népal
Sot- l'y- laisse fermier, moëlle et vinaigre balsamique 25 ans d'âge

POISSONS ET CRUSTACES

Saint-Pierre

90€

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

Langouste

140€

Médailon doré, spaghetti d'aubergines au pesto verde, ail noir fumé, parfums de crustacés

VIANDES

Veau Corse

88€

De la ferme de Jean-Charles Gazzano

Effiloché de jarret façon "Osso buco", foie gras, champignons, réduction de Jerez

Cochon Nustrale

86€

De la maison Dumé Cesari à Cozzano

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

Pigeon

88€

De la maison Miéral en Bresse

Rôti puis fumé à la myrte, baies des sous-bois

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

MENU DECOUVERTE

220€

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 CREATION ET PASSION

290€

Gambas rouges

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

□

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

□

Fromage

Brocciu passu, glace roquette

□

Desserts

De Claudio Pezzetti