

Entrées

Poissons, crustacés et caviar

Marinés à la moutarde de Crémone, caviar Petrossian, légumes de saison 76€

Oignon

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

Thon rouge

Ikejime de notre pêcheur Damien Muller Filet snacké, miel de châtaignier,
Huitres Gillardeau 72€

Premiers plats

Tagliolini

Farine de maïs bio, "Cacio e pepe", gambas rouges du pays et caviar Béluga 78€

Risotto

"Riserva San Massimo", safran du Domaine de Népal,
Moëlle, sot- l'y- laisse fermier, Balsamique 25 ans d'âge 68€

Poissons

Saint-Pierre

à l'huile d'olive Marquilliani,
lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate 86€

Langouste

Médailon doré, spaghetti d'aubergines au pesto verde,
ail noir fumé, parfums de crustacés 120€

Viandes

Veau Corse

De la ferme de Jean-Charles Gazano
Effiloché de jarret façon "Osso buco", foie gras, girolles, cèpes, réduction de jerez 82€

Bœuf

Cœur de filet de bœuf aux quatre poivres, single malt 16 ans d'âge, laitue Celtuce 86€

Canette

De Dombes laquée au miel Ciccoli, blettes et pommes soufflées, (pour 2 personnes) 88€p.p
Fumée aux feuilles d'eucalyptus.

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

Menu découverte

190€

Langouste

Fraîcheur de légumes, sauce Catalane

□

Gnudi

Brocciu passu de la ferme Mallaroni,
herbes et eau de tomate

□

Veau

Côte plate,
jus de myrte aux saveurs du Maquis

□

Desserts

De Claudio Pezzetti

Menu Création et passion

270€

Anchois

Pêche de Pierre-Antoine Gougelet,
cueillette du jour et pamplemousse

□

Seiche

Mariné au vinaigre de pomme, ail, huile, piment,
glace aux câpres

□

« Su Filindeu »

Pâtes artisanales à la semoule de blé,
champignons et orties, jus de légumes

□

Loup de ligne

En croûte de charbon végétal, caviar Béluga,
ail triquet et couteaux

□

Cochon

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

□

Fromages

Affinés de Corse et d'Italie

□

Desserts

De Claudio Pezzetti