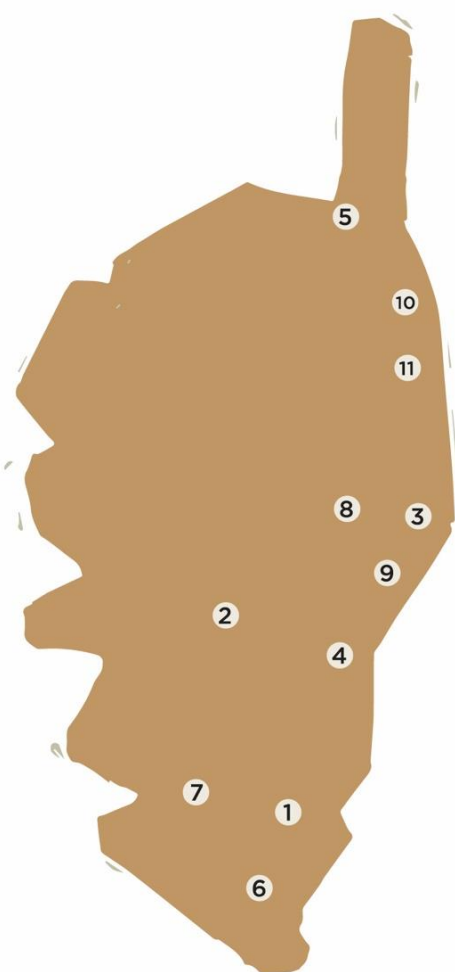


Notre chef Fabio Bragagnolo, ainsi que notre chef pâtissier Claudio Pezzetti sont adeptes des circuits courts, ils privilégient les produits du terroir corse et de la Méditerranée.

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** les fromages à Figari, Corse
- 7 Mallaroni** le Cacio Sartonais à Sartène
- 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

fraîcheur de tomates, condiments végétaux

Anguille fumée

en Gnudi,
“vuletta” dans l’esprit d’une carbonara

Cabri

lentement confit, herba barona, pommes de terre,
ail triquètre, morilles

Dessert

signature sucrée

Nos viandes sont d'origine, nées, élevées et abattues en France
Prix nets

MENU CREATION ET PASSION

|
290€

Langoustines de pays

grillées, asperges celtuces, laitue de mer,
citron, vinaigre floral

Couteaux en deux façons

carpaccio de gambas rouge, caviar Béluga

Cappelletti

brocciu, sélection de fleurs, infusion aux herbes

Rouget de roche

émulsion de fumet au fenouil, tapis végétal

Cochon Nustrale

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

Fromages corses et italiens

en textures, coulis de salade, pickles

Dessert

signature sucrée

*Nos viandes sont d'origine, nées, élevées et abattues en France
Prix nets*

ENTRÉES



Mosaïque marine

poissons de nos rivages, crustacés, caviar osciètre,
pickles de légumes, moutarde de Crémone

80€

Ravioles de capucine

langoustines de pays au feu de bois,
amandes amères de Sicile, palourdes

77€

Langouste royale

fraîcheur de tomates, condiments végétaux

88€

PREMIERS PLATS



Risotto

riz “Carnaroli, Riserva San Massimo”,
cigales de mer, salicorne, citron kalamansi

76€

Tagliolini

de maïs, “cacio e pepe”,
gamberi rossi du pays, caviar Béluga

84€

Prix nets

POISSONS ET CRUSTACÉS



Saint-Pierre

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

90€

Nage de poissons de roche

à l'italienne, légumes fondants,
ail triquètre, raisin de mer

85€

VIANDES



Paleron de Veau

olives noires et vertes, pistaches, citron, anchois,
pommes soufflées

86€

Cochon Nustrale

pluma fumée, gnocchi de pommes de terre fondantes,
crémeux d'épinards, jus parfumé au whisky

85€

*Nos viandes sont d'origine, nées, élevées et abattues en France
Prix nets*

DESSERTS



36€

Chocolat herbacé

crémeux népita, glace thym laurier

Grand Marnier

soufflé chaud, glace à la confiture
d'oranges amères

Framboises et pomelo corse

genièvre en ganache, géranium rosat

Rhubarbe et fraise Mara des Bois

riz au lait vanille Pompona, glace au brucciu

Les glaces et sorbets maison

arlettes croustillantes