

A TAVULA DI MAMMO



Per Cumincia

Cigare au Brocciu à la Nepita et salade Mesclun aux tomates confites	19 €
Carpaccio de Saint Jacques, Coco, sorbet de Yuzu et tuile d'Algue	23 €
Foie Gras mi cuit à la Fève de Tonka, mini Brioche tiède, chutney Abricot et Verveine	23 €
Le duo gourmand : Fromages et Charcuterie Corse	18 €



A Terra

Veau en Croûte de Noisette, Courgettes à la Népita, sauce Foie Gras	32 €
Selle d'Agneau rôti parfumée au Citron et Romarin, charlotte d'Aubergine et Tomate confite, jus perlé à la Sarriette et Pommes fondantes	29 €
Suprême de Volaille fermière, royal de Petits Pois mentholé, frite de Polenta, sauce au vin de l'Île	25 €
Filet de Bœuf, jus à la Cardamone, purée d'Anchois et petits Légumes d'été, Pomme grenaille	32 €



U Mare

Petite Marmite façon montgolfière aux noix de Saint Jacques et Truffe	25 €
Filet de Saint Pierre rôti à la Laitue de mer, Salsifis au jus et Céleri, beurre au corail d'Oursin	28 €
L'Aziminu, Croûton et Ail « Bouillabaisse Corse »	27 €
Pêche du jour (selon l'humeur de la mer)	9 € les 100g
Langouste grillé ou Court-bouillon (sur commande préalable)	15 € les 100g

A Pasta

Linguine Primavera	19 €
Risotto de Noix de Saint Jacques à la senteur Truffe et tuile de Parmesan	29 €
Polenta crémeuse, Œuf poché et pointe d'Asperge, Noisettes torréfiées	17 €

Per Finisce

Fromage Corse, confiture de Figue maison	15 €
Entremet Châtaigne, Marron confit, sorbet Mandarine	12 €
Fiadone minute, suprême d'Agrumes, émulsion de Brocciu à la Vanille, sorbet Clémentine (<i>à commander en début de repas</i>)	12 €
Tarte déstructurée à la Figue, Citrons confits	12 €
Macaron au thé Matcha, Framboise crémeux, Chocolat blanc	12 €
Vacherin glacé, Pêche verveine	12 €

