

A TAVULA DI MAMMO

Per cum'ncià

<i>Le Duo Gourmand, Fromages et Charcuterie Corse</i>	18 €
<i>Croustillant de Brocciu au Nepita frais et jeunes Pousses à la Pancetta</i>	19 €
<i>Carpaccio de St Jacques à la Tahitienne, sorbet Yuzu et tuile d'Algues</i>	23 €
<i>Foie Gras mi cuit, Croque et Craque d'Artichauts, Velours balsamique</i>	24 €

A terra

<i>Canard rôti aux Olives et Épices, Fenouils, Tomates et Artichauts cuisinés au jus</i>	29 €
<i>Pavé de filet de Bœuf à l'Anchois, Ail confit, purée de Pomme et Céleri, jeunes Carottes</i>	32 €
<i>Suprême de Volaille farci au Vert de Blette et au Fromage de Brebis, Polenta à la Châtaigne, jus Perlé au vinaigre Balsamique</i>	25 €
<i>Charlotte d'Agneau à l'Aubergine confite, Écume d'Ail et poêlée de Légumes du marché</i>	26 €

Toutes nos viandes sont d'origine Corse et UE

Taxes & Service compris

DU Mare

<i>Filet de Bar en croûte de Noisettes Emulsion Bergamote, Verdure à la fleur de Thym</i>	<i>25 €</i>
<i>Filet de Daurade grillé, sauce Vierge au Citron Vert, Risotto de moules de Diana au Curry vert</i>	<i>27 €</i>
<i>Gambas des Iles, Riz Basmati à la Coriandre fraîche</i>	<i>25 €</i>

DA Pasta

<i>Tagliatelles aux Gambas Aillées et Citron confit, Poutargue en copeaux</i>	<i>23 €</i>
<i>Risotto Carnaroli au Noix de St Jacques et tuiles de Parmesan</i>	<i>29 €</i>
<i>Linguine Primavera</i>	<i>19 €</i>

PER FInísce

<i>Fromages Corses et Confiture de Figs maison</i>	<i>15 €</i>
<i>Bruschetta de Framboise à la confiture de Crème, glace Fève de Tonka</i>	<i>12 €</i>
<i>Minestrone de Fruits Exotiques au Thym et Fromage blanc, tuile Dentelle</i>	<i>12 €</i>
<i>Pavlova Fraise Verveine, coulis de Fruits Rouges</i>	<i>12 €</i>
<i>Fiadone minute, segments d'Agrumes, Émulsion de Brocciu à la Vanille, Sorbet Clémentine</i>	<i>12 €</i>

Tous nos desserts sont faits « maison »

Taxes et service compris