

NOTRE CARTE

Œuf parfait

Fondue de poireaux et de courge,
champignons enoki et eryngii laqués au saké

27

Ballottine de volaille farcie à la poitrine de cochon

Blettes, écrasé de pommes de terre et jus corsé

34

Poulpe à la méditerranéenne

Tentacules snackées, espuma de pommes de terre rôties au romarin, olives taggiasche,
tomates séchées et sauce vierge

36

Bavette de bœuf Angus en tagliata

Poêlée de champignons et pommes de terre rissolées

39

Osso buco de veau

Risotto Carnaroli à la milanaise

41

Cacciucco

Soupe de la mer à la toscane, poissons et crustacés issus de la pêche locale

45

Pièce de bœuf de notre boucher

Pommes frites Pont-Neuf et beurre maître d'hôtel (pièce et prix annoncés par notre équipe)

NOS DESSERTS

13

Sept voiles de chocolat
Découverte de sept étages de chocolat

Citron Passion

Façon omelette norvégienne, lemon curd
et gelée de fruit de la passion

Lingot Coco Ananas

Cœur d'ananas au Malibu,
rocher coco au chocolat blanc

NOTRE MENU ENFANT

18

Sirop (au choix)

Lasagnes maison

ou

Pinsa Margherita

Brownie maison et glace vanille

Prix nets TTC, service compris

N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes

NOS TAPAS

Bouchées de porc sauce teriyaki

12

Cromesquis de poulpe et houmous de poivrons

12

Croquetas spianata

14

Anchois à la bastiaise

14

Tempura de légumes, sauce curry (sans gluten)

14

Beignets de courgettes et chèvre, sauce au yaourt aux herbes (sans gluten)

14

Arancini aux champignons et à la truffe

15

Gambas en kadaïf

(nouilles fines à base de blé), sauce aigre-douce

18

Planche de fromages corses (chèvre et brebis),

chutney de figues et miel de la famille Toma

21

Planche de charcuteries corses

(lonzo, coppa, saucisson, jambon cru)

32

Planche mixte de fromages et charcuteries corses

39

Prix nets TTC, service compris

N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes