

NOTRE CARTE

Palet de chèvre corse en kadaïf (VG)

Crèmeux d'aubergine fumée, mendiant aux fruits secs

26

Céviche de dorin (Selon arrivage) (Sans gluten)

Lait de tigre, pickles d'oignons, grenade

28

Effiloché de boeuf en croûte

Espuma de pomme de terre rôties, jus de viande corsé

29

Gnocchis maison farcis (VG & Sans gluten)

Crème de burrata, tomates, crumble d'olives, parmesan, basilic

29

Cacciucco

Palourdes, moules, poulpes, pêche locale selon arrivage

45

Côte de veau (400g) (Sans gluten)

Caponata, millefeuille de pommes de terre à l'ail noir (sauce du moment)

49

NOS DESSERTS

(Sans gluten)

13

Merveilleux framboise

Sponge cake, meringue, ganache pistache

Déclinaison chocolat

Génoise et ganache au chocolat et à la noisette

Inspiration Banoffée

Sablé spéculoos, caramel au beurre salé,
noix de pécan, bananes flambées au rhum corse

NOTRE MENU ENFANT

18

Sirop (au choix)

Lasagnes maison

ou

Pinsa Margherita

Glace

ou

Brownie maison

“Toute notre carte est faite maison, avec soin et passion”

Toutes nos viandes sont d'origine UE

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