

## NOS ENTRÉES

Halloumi grillé, asperges de saison et fenouil braisé

19

Carpaccio de loup aux salicornes et algues nori,

inspiration mojito

21

Vitello tonnato à la truffe et aux câpres

23

## NOS PLATS

Risotto aux asperges, infusion d'ortie et croustillant de parmesan

28

Filet de Saint-Pierre poché, béarnaise estragon-cerfeuil et crémeux de panais

32

Filet mignon de veau Corse en croûte de noisettes,

crumble de jambon cru et légumes croquants

36

## NOS DESSERTS

13

Lingot

façon tatin pomme-caramel au beurre salé,  
sablé breton

Panna cotta

citron et lavande

Cœur fondant

chocolat blanc et pistache,  
crème anglaise à la fleur d'oranger

## NOTRE MENU ENFANT

15

Sirop (au choix)

Steak haché (120g) et pommes de terre sautées  
ou

Pinsa façon Margherita

Boule de glace au choix (chocolat, vanille, fraise)  
ou

Brownie et boule de glace vanille

“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 maison)

12

Arancini à la sicilienne

12

Trio de houmous "à tartiner"  
(classique, betterave et poivrons)

14

Polenta croustillante,  
Effiloché de sanglier aux herbes du maquis

12

Croquetas aux champignons et à la truffe noire

14

Cromesquis de porc confit aux amandes

14

Gambas en Kadaif  
(nouilles fines à base de blé) sauce sweet chili

16

Planche de fromages Corse (chèvre et brebis)  
chutney de figues et miel de la famille Toma

19

Planche de charcuteries Corse  
(lonzo, coppa, saucisson, jambon cru)

32

Planche mixte fromages et charcuteries

39