

Menu automne

Entrées

Le voyage commence ici à partager ou à déguster en solo

Assiette de charcuterie de l'Ile de Beauté 12,90 € et ses condiments

000

Œuf poché, crème forestière à la truffe, 12,50 € poêlée de pleurotes, mouillette et éclats de châtaignes

Focaccia au rouget, tapenade, oignons confits, roquette, salsa verde à la clémentine

Desserts

Ne résistez pas à la tentation!

11,90 € Assiette de fromages corses et confiture de figues (4 portions)

000

9.00€ Coupe de glace artisanale (2 boules) (José Salge Maître artisan glacier, St-Florent), chantilly à la brousse

00

Fiadone, coulis de fruits rouges 12,50 €

Crème brulée à la confiture 10,00€ de clémentines corses

Baba au Ti'punch cédrat, 10,90 € chantilly au brocciu vanille, cédrat confit (Alexia et Marcel Santini, Soveria)

00

Douceur au chocolat, glace clémentine (José Salge, St-Florent), cédrat confit (Alexia et Marcel Santini, Soveria)

00

Plats

Du goût, des saveurs, laissez vous surprendre par nos plats authentiques

Encornet farci au veau "tigre" bio 23,00 € (Jacques Abbatucci, Propriano), sauce tomate à la soupe de crabe bleu et riz sauvage

 $\mathbf{0} \mathbf{0} \mathbf{0}$

Filet de dorade laqué au miel corse, 26,00 € frites de patate douce et céleri rave rôti, émulsion à la moutarde à l'ancienne

12,00 €

Pavé de veau "tigre" bio 29,50 € (Jacques Abbatucci, Propriano), jus corsé à la myrte, tranches de figatellu grillées, duo de courge rôtie et pommes grenailles

000

Pièce de bœuf, (Maison Martinetti, 25,00 € artisan boucher, Ajaccio), sauce roquefort, frites

0

Ravioli au brocciu, crème de courge 19,00€ et pesto à la châtaigne (suggestion veggie)

000

Menu enfant 12,90 €

Steak haché ou poisson pané (MSC**) ou nuggets de poulet (origine France) **Frites**

Gourde compote bio ou bâtonnet glacé

Jus de fruits (20cl), soda (33cl) ou eau (33cl)

Produit ou transformé en Corse

Produit provenant de circuits courts **(Q)**





11,00 €



Boissons

Vins rouges	12,5 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Vecchio - IGP Île de Beauté "Collezzione"	-	-	28,00 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	21,00 €	33,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00€	-	-
Vins blancs			
Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,50 €	39,50 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	22,00 €	33,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	21,00 €	32,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-
Vins rosés			
Domaine Gentile - AOP Patrimonio Bio	-	24,00 €	33,50 €
Domaine Bunan - AOP Bandol	-	27,00 €	36,00 €
Domaine Torraccia - AOP Porto-Vecchio Bio	-	21,00 €	32,00 €
Domaine Tanella - AOP Figari	-	20,00 €	29,00 €
Sélection du moment	7,00 €	-	-

Le Champagne Paul Berthelot est une maison confidentielle et familiale, réputée pour son savoir-faire et la qualité de ses cuvées classées en 1er Cru et en Grand Cru. Fondée en 1884 elle perpétue une tradition d'excellence depuis plusieurs générations. Cette Maison est souvent appréciée dans les restaurants étoilés pour leur capacité à sublimer les mets les plus raffinés.

Cuvée Brut de Réserve

Entre structure et souplesse, la bulle est d'une grande finesse aux notes légèrement iodées.

Bouteille 75 cl : **69,00 €**

Demi-bouteille 37,5 cl: **38,00 €**

Cuvée Blanc de Blancs "La Marquise"

Ce blanc de blancs allie l'élégance, la fraîcheur, avec une minéralité délicate et une complexité raffinée.

Bouteille 75 cl : **145,00 €**

Eaux Corses - Bières - Sodas	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Eau de source de montagne corse Zilia	-	-	4.90 €	6,50 €
Eau minérale gazeuse naturelle corse Orezza	-	-	4.90 €	6,50 €
Pietra	5,90 €	-	-	-
Ice Tea, Coca-Cola, Orangina	-	4,20 €	-	-

