



LA CARTE

ENTRÉES

Mosaïque aux 3 poissons, gel poire yuzu, pickles 16€

Ceviche de la pêche du jour, leche Del tigre, tuile de riz frite 14€

Vitello tonnato de l'Orangeriaie, câpres frits, croûtons dorés, miso aux agrumes 15€

Bœuf façon tataki, légumes croquants, condiment coriandre et soja 14€

PLATS - VIANDE

*Côte de bœuf aux 3 poivres ou au bleu, garniture du marché (pour 2 personnes) 85€
(30 minutes d'attente)*

Pièce de bœuf en tagliata, roquette, garniture du marché 25€

Magret de canard servi rosé, jus corsé à la clémentine, garniture du marché 28€

Poitrine de porc confite 12h, laquée au gingembre, miel et soja, garniture du marché 24€

PLATS - POISSON

*Tentacules de poulpe rôtis, polenta crémeuse aux olives Kalamata et tomates confites,
huile de chorizo et piquillos 26€*

Pêche du jour, risotto à l'encre de seiche, émulsion au citron Beldi, quelques légumes 28€

Menu enfant : Steak haché, frites ou pâtes

DESSERTS

Cheesecake, compotée de mangue 9€

Crème brûlée du moment 9€

Tiramisu 9€

*Trou Corse : sorbet citron et limoncello ou glace myrte et
liqueur de myrte 4€*

