



LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots, brioche toastée 17€

Éclair salé, crème d'aneth, gravlax de saumon à la betterave 14€

Carpaccio de poulpe aux agrumes, gel de poivrons 14€

Melon, prisuttu (MARCAGGI), burrata et réduction de porto 15€

PLATS

Filet de bœuf, sauce aux trois poivres, écrasé de pommes de terre, légumes du marché 28€

Pluma de porc ibérique, galette de pommes de terre et patate douce, légumes du marché 24€

Pêche du jour, sauce vierge, fregola sarda et légumes du marché 28€

Linguine, polpette de poulet au basilic et au citron 21€

Menu enfant : Steak haché, frites ou pâtes 10€

DESSERTS

Ganache montée au chocolat blanc et à la vanille, fraises corses 9€

Tatin d'abricots au romarin et au miel, glace vanille 9€

Crème brûlée du moment 9€

Rafraîchi de pastèque et melon, sorbet 9€

