



CARTE

« Pour garder votre curiosité éveillée, notre carte change régulièrement et s'adapte aux saisons, aux éleveurs et aux producteurs locaux. Tout est mijoté sur place, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes »

• ENTRÉES

Velouté Glacé de Courgettes, Brocciu, Menthe et Olives du moulin Oltremonti	10 €
Ceviche de Poisson Corse, Leche del Tigre, Crème d'Amande aux Poivrons Verts, Radis, Pomelos	12 €
Bhajis (beignets indiens) aux Oignons Rouges, Sauce Menthe	10 €
Trio d'œufs Mayonnaise Caccio e pepe	6 €

• PLATS

Croquettes de Porc corse effiloché, sauce Tonkatsu et Savora, salade Fraîcheur	26 €
Ravioles de Gambas, Crème de Fenouil, Bouillon Crustacés et Miso, Cébettes	28 €
Pavé de Rumsteck, Sauce échalote, Polenta Crémeuse et Légumes Rôtis	25 €
Aubergines Rôties, Baba Ganoush, Sauce Tarator, Condiment Fraise Gochujang	24 €

SUGGESTION:

Côte de Bœuf selon arrivage 9€/100gr /
Sauce échalote / Pommes de terre rôties 9 €/100g

• DESSERTS

Financier aux Fraises corses, Sorbet Fraise et Crème Mascarpone	9 €
Merveilleux au Praliné	9 €
Clafoutis aux Abricots corses, Crème et Glace pistache	9 €
Trou Corse : Sorbet Citron et Limoncello ou Glace Myrte et Liqueur de Myrte	4 €
Assiettes de fromages d'ici et d'ailleurs	10 €

MENU ENFANT

Bifteck et pommes de terre rôties

une boule de glace au choix

Boisson : 1 sirop au choix

10 €

