



Nous avons fait le choix avec Paul et l'ensemble de notre équipe de collaborer avec des artisans et des producteurs qui partagent la même philosophie que nous, tel que la qualité et le respect de notre terre.

Nous travaillons avec des producteurs insulaires et français afin de favoriser les circuits courts. Nos pêcheurs qui pratiquent une pêche éco-responsable et les agriculteurs qui cultivent le Bio plutôt que la production de masse. Nous mettons tout en œuvre pour vous le faire partager.

Bonne dégustation

Le Chef Nikolaz Le Cheviller

# Primi Piati...

*...Deroù Pred*

## Zucchiniu

38 €

Velouté de courgettes corses bio, fleurs de courgettes en beignets,  
Tomates confites et copeaux de tome corse.

## Le Risotto

48 €

Risotto verde au Gambero Rosso de méditerranée et émulsion au café

## La Langoustine de Bonifacio

52 €

Travaillée en carpaccio, huile végétale, mousseline à l'oignon de Roscoff et  
condiments citronnés et acidulés

## L'Oeuf bio Corse

36 €

Oeuf bio mollet frit dans une panure d'herbes froides, Yod Kerc'h, bouillon  
d'ail au prisuttu de nos montagnes

# Di U Mare...

## *D'armor*

### Le Loup de méditerranée

51 €

Loup de méditerranée, coco de Païmpol, échalote et seiche confite, velouté de topinambour.

### La Baudroie

49 €

Mijotées dans une feuille de figuier, crabes bleus de l'étang de Diane, Jus de crustacés, légumes rôtis avec Kari Gosse.

### Le Turbot

54 €

Filet de turbot, beurre de crustacé au Muscat pétillant et aux herbes, Mousseline de pommes de terre rattes et jeunes oignons rôtis

### La Bouillabaisse

54 €

Loup, lotte, rouget, Gambero Rosso, Pommes de terre croustillantes au safran corse, jus de poisson de roche, rouille.

Poissons sauvages de la Méditerranée et de l'Atlantique.

# A Noscia Tarra...

## ...D'arvor Hag Argoad

### Le Veau Corse bio 58 €

Travail autour du veau corse, filet mi-cuit,  
Quasi en tartare aux huîtres de l'étang de Diane, poitrine confite,  
Ris de veau doré à la boutargue, mousseline d'artichaut.

### Le Bœuf 51 €

Faux filet de bœuf façon tataki, 26 semaines d'affinage, grillé sur le barbecue Komodo,  
Pot au feu au poivre des gorilles, barbagian farci au paleron,  
Mousse huile d'olive Oltremontí et fenouil.

### Le Pigeon 52 €

Cuit sur coffre rôti en cuisson lente, cuisses confites, servi avec son gâteau d'abats, mousseline de céleri fumé, salsifis et prunes et sa sauce chocolat.

### L'Agneau fermier 46 €

Agneau fermier laqué en différentes textures, légumes glacés au jus.

### Légumes (végétarien) 28 €

Fenouils et courgettes braisés et son jus végétal.

Toutes nos viandes sont d'origine française et corse.

# Douceur...

## ...Douger

### La Bretagne

26 €

Siphon de sarrasin, tuile de cacao, fleur de pomme confite au cidre,  
Praliné noisette, sorbet Granny Smith

### La Framboise et le basilic

27 €

Crèmeux framboise, gel au yuzu, confit basilic, meringue croustillante  
Streusel citron et sorbet basilic.

### Le Chocolat au sésame

27 €

Crème au chocolat de l'Opéra 70%, praliné sésame, cigarette au chocolat  
Galet mousse au chocolat, tuile croquante, glace Tahin.

### Le Citron Meyer Corse Bio

26 €

Citron Meyer onctueux, aneth en sucre, tube de meringue,  
Réduction de l'aneth Oltremontí Dolce et de l'huile d'olive citronnée,  
Faisceau d'olives, sorbet citron aneth.

### Le Chariot de fromages corses (chèvre et brebis)

26 €

Assortiment de fromages fermiers accompagnés de confiture.

*Tous nos desserts nécessitent une attention particulière,*



## *Menu « Intuition » 95 €*

Patience

### *Le Carpaccio*

Carpaccio de poisson de Méditerranée (selon arrivage),  
Vinaigrette d'arêtes aux agrumes d'ici et d'ailleurs.

~~~~~

### *Le Poulpe*

Poulpe grillé, jus meurette,  
Légumes de saison

Ou

### *Le Porcelet*

Carré de porcelet rôti, réduction de Pietra  
Mousseline de céleri fumé et légumes glacés au beurre demi-sel.

~~~~~

### *Le Citron Meyer Corse Bio*

Citron Meyer onctueux, aneth en sucre, tube de meringue,  
Réduction avec de l'huile d'olive Oltremonti Dolce, aneth et citron,  
Poudre d'olive, sorbet à l'aneth et citron.

## *Menu « Signature » 115 €*

Patience

### *Le Carpaccio*

Carpaccio de poisson de Méditerranée (selon arrivage),  
Vinaigrette d'arêtes aux agrumes d'ici et d'ailleurs

Ou

### *Le Zucchini*

Velouté de courgettes corses bio, fleurs en beignets,  
Tomates confites et copeaux de tome corse.

~~~~~

### *Le Poulpe*

Poulpe grillé, jus meurette,  
Légumes de saison

Et

### *Le Porcelet*

Carré de porcelet rôti, réduction de Pietra  
Mousseline de céleri fumé et légumes glacés au beurre demi-sel.

~~~~~

### *La Framboise et basilic*

Crèmeux framboise, gel au yuzu, confit basilic, meringue croustillante  
Streusel citron et sorbet basilic.

Ou

### *Le Chocolat au sésame*

Crème au chocolat de l'Opéra 70%, praliné sésame, cigarette chocolat  
Galet mousse au chocolat, tuile croquante, glace Tahin.