Santa Marina

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 FRANCOIS Pierre

Entrées

Duo de thon rouge de méditérranée **48€**
En tartare et tataki,
Raviole de céleri au Yuzu, huile d'olive « A Merula »

Asperges vertes et vuletta **38€**
Condiment citron Meyer et agrumes Corse,
Sérum et tuile de parmesan affinés, feuilles et fleurs de capucines.

Carpaccio de daurade royale **52€**
Caviar de la maison Petrossian,
Pickles de saison, salicorne et sauce leche de tigre,
Jeunes pousses des « Jardins de Suzanne »

Poissons

Langoustines de nos côtes **52€**
Grillé au barbecue,
Déclinaison de textures autour de l'artichaut, jus carné

Saint-Pierre **51€**
Au beurre iodé,
Risotto de petit pois, couteaux, émulsion petit pois et nepita, gel Kalamansi

Sériole de pêche locale **49€**
Déclinaison de saveurs printanières,
Sauce à l'immortelle

Nos poissons sont certifiés d'origine France
Prix nets

Viandes

Agneau **51€**
Les côtes façon «Salamugha»,
Papardelles farcies de souris d'agneau, blette rainbow acidulé,
Sarriette

Pigeonneau de Pornic pré salé **52€**
Cuit sur le coffre et cuisse croustillante
Pleurotes, mûres sauvages et shiso pourpre

Veau Corse Bio **48€**
Le filet cuisson en basse température,
Fleur de pomme de terre, oignon cébette barbecue
Condiment miso rouge, jus réduit

Nos viandes bovines et nos volailles sont certifiées d'origine France
Prix nets

Menu Intuition 95€

Asperges vertes
Condiment citron Meyer, agrumes Corse
Sérum au parmesan et
Feuilles et fleurs de Capucine

§§§§§§§§§

Sériole de nos côtes
Déclinaison de saveurs printanières
Sauce à l'immortelle

Ou

Veau Corse Bio
Filet cuisson en basse température,
Fleur de pomme de terre,
Condiment miso rouge.

§§§§§§§§§

Baba au Rhum
Panna cotta aux agrumes Corse
Emulsion au rhum
Citron et zeste de citron vert

Menu Signature 115€

Asperges vertes
Condiment citron Meyer, agrumes Corse
Sérum au parmesan et
Feuilles et fleurs de Capucine

Ou

Duo de thon rouge de méditérranée
En tartare et tataki,
Raviole de céleri au Yuzu, huile d'olive « A Merula »

§§§§§§§§§

Sériole de nos côtes
Déclinaison de saveurs printanières
Sauce à l'immortelle

Et

Veau Corse Bio
Filet cuisson en basse température,
Fleur de pomme de terre,
Condiment miso rouge.

§§§§§§§§§

Dessert au choix

Dessert

Chocolat **27€**
Biscuit cacao, mousse chocolat Altapaz sequencia 73%, ganache semi-liquide whisky tourbé infusé au café
Glace blanche au café

Baba au rhum **26€**
Panna cotta aux agrumes émulsion au rhum
Citron et zeste de citron vert
Sorbet citron vert et émulsion poivre de Timut.

Fraise rhubarbe et hibiscus **26€**
Sablé amande, rhubarbe infusée à l'hibiscus
Caviar d'hibiscus et sorbet lait d'amande amère

Avocat, nori, mangue **27€**
Cannelloni croustillant de nori,
Guacamole sucré
Sorbet mangue gingembre et son coulis

Le Chariot de fromages Corse (chèvre et brebis) **26€**
Assortiment de fromages fermier accompagnés de confitures

« Intuition » menu 95 €
(Entrée, Poisson ou viande, dessert)

« Signature » menu 115 €
(Entrée, Poissons et viandes, Dessert)

Menu « Déguster les yeux fermés » 185 €
Faites confiance à l'inspiration de notre chef
Pour vous faire découvrir en 6 plats toute sa créativité culinaire.

&&&&&&&&&&&

Menu « petits gourmands enfants » 25€

Poisson ou viande et dessert jusqu'à 12 ans