



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 en Bio plutôt que la production de masse. Nous mettons tout en œuvre pour vous le faire partager.

Bonne dégustation

Le Chef FRANCOIS Pierre

Menu Intuition 95€

Le Foie Gras

Foie gras et laitue celtuce
Kumquat, Criste marine
Sauce foie gras et graines de moutarde

Bouillabaisse (poisson selon la pêche du jour)

Pommes de terre safranées et soufflées
Fenouil confit et grillé au barbecue,
Soupe de poisson de roche et sa rouille

Ou

Le Ris de veau

La noix rôtie au beurre d'eucalyptus, trilogie de butternut
Jus de veau en cassolette
Graines de courges torréfiées et citron fermenté

Baba au rhum

Panna cotta aux agrumes corses
Emulsion au rhum
Zeste de citron vert et sorbet citron

**Nos menus sont servis pour toute la table et peuvent être combinés
(sauf le menu « Les yeux fermés »)**

Menu Signature 115€

Le Foie Gras

Foie gras et laitue celtuce
Kumquat, Criste marine
Sauce foie gras et graines de moutarde

Ou

Duo de thon rouge de Méditerranée

En tartare et tataki,
Raviolis de céleri au Yuzu et son sorbet, huile d'olive « A Merula »

Bouillabaisse (poisson en fonction de la pêche du jour)

Pommes de terre safranées et soufflées
Fenouil confit et grillé au barbecue,
Soupe de poisson de roche et sa rouille

Et

Le Ris de veau

La noix rôtie au beurre d'eucalyptus, trilogie de butternut
Jus de veau en cassolette
Graines de courges torréfiées et citron fermenté

Dessert au choix

**Nos menus sont servis pour toute la table et peuvent être combinés
(sauf le menu « Les yeux fermés »)**

Dessert

Chocolat

27€

Biscuit au cacao, mousse au chocolat Altapaz sequencia 73 %, ganache au whisky tourbé semi-liquide infusée au café
Glace au café blanc

Baba au rhum

26€

Panna cotta aux agrumes avec émulsion de rhum
Zeste de citron vert
Sorbet citron et émulsion de poivre de Timut

Abricot

26€

Biscuit léger aux amandes, abricots en différentes textures,
Espuma à l'huile d'olive et sorbet à l'abricot.

Avocat, nori, mangue

27€

Tuiles croustillantes de nori
Guacamole sucré
Sorbet mangue gingembre et son coulis

Le fromage corse (chèvre et brebis)

26€

Assortiment de fromages fermiers accompagnés de confitures

**Nos desserts nécessitent un temps de préparation, il est donc
préférable de les commander en début du repas**

(Entrée, Poisson ou viande, Dessert)

(Entrée, Poisson ou viande, Dessert)

(Entrée, Poisson ou viande, Dessert)

(Entrée, Poisson ou viande, Dessert)

Faites confiance à l'inspiration de notre chef

Faites confiance à l'inspiration de notre chef

Pour vous faire découvrir en 6 plats toute sa créativité culinaire

&&&&&&&&&&&

Menu « Petits Gourmands pour les Enfants » 25 €

Poisson ou viande et dessert jusqu'à 12 ans