



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

Entrée

Duo de thon rouge Corse

52€

En tartare et tataki,

Raviole de céleri au Yuzu et son sorbet, huile d'olive « A Merula »

Carpaccio de daurade royale

51€

Boutargue de « La Maison de la Bottarga »

Pickles de saison, sauce leche de tigre,

Jeunes pousses des Jardins de Suzanne

Papardelle farcie

48€

Épaule d'agneau confite, fèves glacées, jus réduit

Sarriette de notre jardin

Aubergine

38€

Grillée au barbecue, agrumes Corse,

Vuletta croustillante, capucines, sabayon citron Meyer

Poissons

La seiche

54€

Comme une tagliatelle,
Ragoût à l'encre de seiche et piment vert
Beignet sur son os

Saint-Pierre

49€

Poché au beurre noisette, fleur de courgette farcie,
Crème de courgette jaune, pickles de courgette,
Coques et sauce beurre blanc

Poissons de nos côtes (selon la pêche du jour)

52€

À l'unilatérale,
Travail autour de la carotte et du romarin
Jus d'arêtes corsé

*Nos poissons sont certifiés d'origine France
Prix nets*

Viande

Le cochon en trilogie

56€

Filet mignon en croûte de noisette, poitrine confite au miso rouge,
La joue et l'échine en cromesquis
Crème de choux fleur noisette et choux fleur rôti

Le pigeonneau de Pornic au pré salé

58€

Cuit sur le coffre et cuisses croustillantes farcies,
Pleurotes en tombée, fruits rouges au vinaigre,
Jus de pigeon réduit

Filet de Bœuf

54€

Au poivre et nepita, crème végétale à la nepita, jeunes brocolis au barbecue et
jus réduit

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

Menu végétarien (végan possible)

80€ (en 3 services) / 115€ (en 4 services) / 170€ (en 6 services)

Raviolis au yuzu et céleri

Huile d'olive « A Merula »

Et/ou

Aubergine

Grillée au barbecue, agrumes corses,
Capucines, sabayon citron Meyer

Et/ou

Risotto aux fèves

Riz carnaroli

Et/ou

Légumes de saison

Légumes de saison, crème nepita,
Ortie croustillante

Et/ou

Fromage corse (chèvre et brebis)

Un assortiment de fromages de ferme,
Accompagné de confiture

Et/ou

La rencontre du chocolat et du tahin

Mousse légère à la vanille et au tahin noir, croustillant caramélisé, galet chocolat cœur
praliné sésame et sa glace sésame noir

ou

Nuage de nos montagnes corses

Parfait surgelé avec yaourt de mouton, brunoise aux fruits rouges, fenouil confit, sorbet
pomme Granny Smith et fenouil

Nos menus sont servis pour toute la table

Menu

95€ (entrée, plat, dessert) / 130€ (entrée, poisson, viande, dessert) / 185€ (Menu complet)

Duo de thon rouge Corse

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

Et/ou

Aubergine

Grillée au barbecue, agrumes Corse,
Vuletta croustillante, capucines, sabayon citron Meyer

Et/ou

Bouillabaisse

Poissons de pêche locale, soupe de poissons de roche,
Pomme de terre safranées, fenouil rôti, rouille et pommes de terre soufflées

Et/ou

Bœuf

Au poivre et nepita, crème végétale à la nepita, jeunes brocolis au barbecue et jus réduit
de bœuf

Et/ou

Le fromage corse (chèvre et brebis)

Assortiment de fromages fermiers,
Accompagnés de confitures

Et/ou

La rencontre du chocolat et du tahin

Mousse légère à la vanille et au tahin noir, croustillant caramélisé, galet chocolat cœur
praliné sésame et sa glace sésame noir
ou

Nuage de nos montagnes Corse

Parfait glacé au yaourt de brebis, brunoise de fruits rouges, fenouil confit, sorbet
pomme Granny Smith et fenouil

Nos menus sont servis pour toute la table

Dessert

La rencontre du chocolat et du tahin 27€

Mousse légère à la vanille et au tahin noir, croustillant caramélisé, galet chocolat cœur praliné sésame et sa glace sésame noir

Nuage de nos montagnes Corse 26€

Parfait glacé au yaourt de brebis, brunoise de fruits rouges, fenouil confit, sorbet pomme granny smith et fenouil

La vanille 27€

Gavotte au charbon végétal, riz au lait, mousse riz au lait, Praliné de noisette à la vanille et sa glace à la vanille torréfiée

Le fromage corse (chèvre et brebis) 28€

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

Menu végétal (possible végan)

80€ (en 3 temps) / 115€ (en 4 temps) / 170€ (en 6 temps)

Menu

95€ (entrée, plat, dessert) / 130€ (entrée, poisson, viande, dessert) / 185€ (Menu en 6 services)

Ou à la carte

&&&&&&&&&&&

Menu « Petits Gourmands pour les Enfants » 25 €

Poisson ou viande et dessert jusqu'à 12 ans