

Nos salades et entrées

La Chévrита **21 €**

Salade de mesclun et romaine assaisonnée d'une vinaigrette au miel,
Fromage de chèvre croustillant à la chapelure à la pistache,
Pastilla aux fruits secs, menthe et miel,
Tomates cerises et fruits secs. (contient des noix, du gluten, du lactose et des œufs)

Tataki de thon **27 €**

Thon mi-cuit, mélange de sésame,
Légumes croquants, d'autres marinés, mayonnaise au sésame.
(contient de l'arachide et de l'œuf)

Foie gras **(Entrée)** **24 €**

Escalope de foie gras poêlée panée au panko, siphon d'artichaut violet, noisettes grillées et jus de volaille
(gluten, lactose et œuf au pignon de pin)

La Burratina **22 €**

Tatin de tomates confites, caramel balsamique,
Burrata, tomates et sa salade.

Hûîtres de Diana « Nustrale »

Servi avec une vinaigrette à l'échalote, au citron et au beurre d'algues et demi-sel
6 pièces 19 € 9 pièces 29 € 12 pièces 38 €

Gambas croustillantes **26 €**

Queues de crevettes panées au panko, edamame, mayonnaise aigre-douce
Cacahuètes assaisonnées à l'huile de sésame, vermicelles de riz et wakame
(contient du gluten, des crustacés et des œufs)

Les Tacos **25 €**

Trilogie de tacos faits maison :
Guacamole et crevettes
Poulet croustillant et crudités à la sauce César
Effiloché de bœuf confit, sauce salsa, maïs et haricots rouges.
(contient des œufs, des crustacés et du lactose)

Sushi Maki crispy "Terre et Mer" **26€**

Maki avocat poulet cream cheese (fromage frais) mayonnaise mangue,
Maki avocat gambas cream cheese (fromage frais) mayonnaise yakitori et ses condiments wasabi, soja, gingembre.

Crustacé gluten oeuf lactose)

Notre menu est élaboré à partir de produits frais et par nos soins

Nos Poissons

- Le St Pierre** **29 €**
Filet de Saint-Pierre poêlé, risotto aux agrumes, nid de roquette
Copeaux de parmesan. (contient du lactose)
- Aïoli** **28 €**
Cabillaud de pêche locale, bulots, moules, pommes de terre, carottes, brocolis,
Haricots verts, pois gourmands, artichauts violets, œuf dur et sauce aïoli. (œuf)
- La Bouillabaisse « Aziminu »** **31 €**
Saint-Pierre, Mérou, Rouget, Gambas, Moules, Pommes de terre,
Soupe, croûtons, emmental et sa rouille. (contient du lactose)
- Le poulpe façon couscous** **29,50 €**
Poulpe grillé servi avec semoule de blé assaisonnée, pois chiches, raisins secs,
courgettes, carottes, et jus de chorizo. (contient du gluten)
- La seiche et le calamar** **29,50 €**
La seiche cuite à basse température,
Le calamar snacké, persillade, citron, jus de viande, tomate, olives et pesto,
Chips de panzetta, pommes de terre mitrailles
- Pêche locale de petits bateaux en éco-responsabilité**
9€/100g
(en fonction de l'arrivée de la pêche du jour)
- Menu enfant** **12€**
Nuggets **100** % filets, frites ou légumes
Steak haché charolais, frites ou légumes
Fish and chips 100 % cabillaud, (contient du gluten)

Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins

Nos viandes

Foie gras (plat)	36€
Escalope de foie gras poêlée panée au panko, siphon d'artichaut violet, noisettes grillées et jus de volaille. (gluten, lactose et œuf au pignon de pin)	
Le Boeuf	34 €
Filet de bœuf poêlé, écrasé de pommes de terre aux herbes, fleurs de courgettes en tempura farcies au brocciu, jus de bœuf. (contient du lactose et gluten)	
Côte de veau corse	35 €
Côte de veau cuite à la sauteuse, sauce au foie gras Pommes de terre grelots au persil. (contient du lactose)	
Magret de canard	29.50€
Laqué au miel pêche et soja purée de carotte ACE, cubes de polenta frits mini carottes de couleurs (contient du lactose)	
Ris de veau corse	36 €
Ris de veau poêlés, champignons persillés, déglacés au jus, Oeuf bio cuit à basse température, émulsion de champignons. (contient du lactose et du gluten)	
Le Burger Charolais	24 €
Buns au maïs et aux graines de courge, steak charolais, Panzetta (porc), oignons rouges, laitue, tomate et cheddar, cornichon, Sauce burger maison, frites et salade. (contient du lactose, du gluten et des œufs)	
Civet de sanglier	25 €
Civet de sanglier servie avec des gnocchetti de châtaignes maison Éclats de noisettes, crème de parmesan. (contient lactose, noix, œuf)	
Accompagnements en supplément	8 €
Frites, pommes de terre grenailles, légumes, pâtes	

Tous les plats sont préparés sur place par nos soins

Nos tartares

Servi avec frites et salade

- Tartare de bœuf** **26 €**
Le traditionnel charolais coupé au couteau, câpres,
Assaisonné par nos soins. (Contient un œuf)
- Tartare Italien** **27 €**
Boeuf charolais coupé au couteau, pesto, tomates confites, parmesan.
- Tartare de veau** **26 €**
Tartare de veau traditionnel servi sur son os gratiné,
jaune d'oeuf confit, croûtons (contient gluten et œuf)
- Tartare de thon** **26 €**
Tartare de thon à la fraise, oignon frais, noisette, citron vert, frites et salade
- Tartare de pêche local « Denti »** **28 €**
Poisson local assaisonné de mangue, grenade, citron vert et gingembre.

Nos pâtes

- Tagliatelles au Pescatora** **36 €**
Tagliatelle bicolores maison, sauce bisque de tomate au persil,
Poules, calamars, palourdes, moules, crevettes rôties et couteaux gratinés.
(contient gluten, noix, lactose, crustacés)
- La ½ Langouste** **39€**
Rôtie servie avec spaghettis maison à la crème de truffe d'été et copeaux de
truffes d'été (lactose gluten œuf crustacé)
- Les raviolis du Chef** **36€**
Raviolis maison au homard de Bonifacio et crustacés, bisque de homard et petits
Carabineros.
(Contient du gluten et du lactose, un crustacé, un œuf)
- Le Céleri façon risotto** **26 €**
Céleri boule et céleri branche, œuf bio Corse siphon pomme de terre parfumé à la
truffe d'été et crumble de parmesan graine de courges (lactose, œuf)

Tous nos plats et pâtes sont réalisés sur place par nos soins

Nos desserts

Chocolat Gâteau au chocolat intense, Cœur coulant cacahuète, glace caramel beurre salé. <small>(contient du lactose, du gluten et des noix)</small>	14€
Le Citron Sablés au citron, crème de basilic citron, meringue italienne Sorbet citron corse <small>(contient lactose, gluten)</small>	14€50
Pavlova Coquille de meringue croustillante, baies Crème légère vanillée, pistache Sorbet framboise. <small>(contient du lactose)</small>	15€
Tarte tatin à la pêche Pêches rôties au romarin et sa glace au Canistrelli. <small>(contient du lactose, gluten et fruits à coque)</small>	14 €
L'île flottante Île flottante avec noix de coco râpée, gaspacho de fraises et zeste de citron vert <small>(contient du lactose)</small>	15€50
Religieuse chocolat noisette Craquelin cacao, crème noisette façon Paris-Brest, onctueux au chocolat Glace à la vanille. <small>(contient lactose, gluten)</small>	15€50
Gratin de fruits Gratin de fruits frais, sabayon de muscat de Corse	16€50
Plateau de fromages corses, salade et confiture de figes Assortiment de fromages de chèvre et de brebis	14€50

**Tous nos desserts sont préparés par nos pâtisseries sur place
à partir de produits frais**

Nos glaces sont produites sans colorants ni conservateurs