

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 de 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, légumes marinés, mayonnaise au sésame.
(contient des cacahuètes et des œufs)

Foie gras (Entrée) **24€**

Escalope de foie gras poêlée panée au panko, butternut et potimarron, 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 salade.

Gambas croustillantes **26€**

Queues de gambas 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)

Carpaccio de poulpe **26€**

Gelée pamplemousse, pickles oignons, pesto d'olives, gel pamplemousse et citron,
pommes de terre grenaille
(gluten,)

Tous nos plats sont confectionnés sur place par nos soins

Nos poissons

Saint Pierre 29 €

Filet de Saint-Pierre pôelé, risotto aux agrumes, nid de roquette
Parmesan râpé. (contient du lactose)

Aïoli 28 €

Morue, bulots, moules, pommes de terre, carottes, brocolis,
Haricots verts, pois gourmand, artichauts violets, œuf dur, aïoli
Piment d'Espelette. (œuf)

La Bouillabaisse « Aziminu » 31 €

Saint-Pierre, Mérou, Rouget, Crevettes, Moules, Pommes de terre,
Soupe, croûtons, emmental et sa rouille. (contient du lactose)

Le poulpe façon couscous 29,50 €

Poulpe grillé servi avec de la semoule de blé assaisonnée, pois chiches, raisins
secs, courgettes, carottes et jus de chorizo. (contient du gluten)

Seiches et calamars 29,50 €

Seiches cuites à basse température,
Calamars poêlés, persillade, citron, jus de viande, tomate, olives et pesto,
Chips de pancetta, pommes de terre mitrailles, piment d'Espelette.

Plat enfant 12€

Nuggets 100 % filets de poulet, frites ou légumes
Steack 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, butternut et potimarron, noisettes grillées et jus de volaille.

(gluten, lactose et œuf au pignon de pin)

Boeuf

36€

Trilogie de légumes d'automne, purée et quartiers de butternut, cromesquis de butternut à la crème de parmesan, pané au panko, jus de boeuf.

(contient du lactose et du gluten)

Côte de veau corse

35€

Côte de veau sautée sauce au foie gras

Pommes de terre grenaille au persil. (contient du lactose)

Magret de canard

29,50€

Laqué au miel, pêche et soja, purée de carottes ACE, cubes de polenta frits, mini carottes couleurs (contient du lactose)

Ris de veau Corse

36€

Ris de veau et poêlée de champignons déglacés au jus de viande,

Oeuf bio cuit basse température, émulsion de champignons. (contient du lactose et du gluten)

Le Burger Charolais

24 €

Buns au maïs et graines de courge, steak charolais,

Pancetta (porc), oignons rouges, laitue, tomate et cheddar, cornichons,

Sauce burger maison, frites et salade. (contient du lactose, du gluten et des œufs)

Civet de sanglier

25 €

Civet de sanglier servi avec des gnocchetti de châtaignes maison

Éclats de noisettes, crème de parmesan. (contient du lactose, des noix, des œufs)

Accompagnements en supplément

8 €

Frites, pommes de terre grenaille, 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, cornichons, oignons
Assaisonné par nos soins. (Contient un œuf) | |
| Tartare italien | 27 € |
| Bœuf charolais coupé au couteau, pesto, tomates confites, parmesan, oignons. | |
| Tartare de veau | 26 € |
| Tartare de veau traditionnel servi sur son os à moelle gratiné,
jaune d'œuf confit, croûtons (contient gluten et œufs) | |
| Tartare de thon | 26€ |
| Tartare de thon à la fraise, oignon pickles, cébettes, ciboulette, noisettes
Et jus de citron | |
| Tartare de pêche locale « Denti » | 28 € |
| Poisson local assaisonné de mangue, grenade, citron vert et gingembre. | |

Nos pâtes

- | | |
|--|-------------|
| Tagliatelles alla Pescatora | 36 € |
| Tagliatelles bicolores maison, bisque de tomates persillées, piment d'Espelette,
Poules, calamars, palourdes, moules, crevettes rôties et couteaux gratinés.
(contient gluten, noix, lactose, crustacés) | |
| La 1/2 langouste | 39€ |
| Rôtie servi avec des spaghettis maison à la crème de truffe d'été et copeaux de
truffe d'été (lactose, gluten, œufs, crustacés) | |
| Les raviolis du Chef | 36€ |
| Raviolis maison langouste et homard, bisque de tomates persillée, piment
d'Espelette.
(Contient du gluten et du lactose, un crustacé, un œuf) | |
| Raviole Primavera | 30 € |
| La raviole prima Vera au véritable Brocciu, syphon à la truffe. | |

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

Nos desserts

Chocolat Gâteau au chocolat intense, Cœur coulant cacahuète, glace caramel beurre salé. (contient du lactose, du gluten et des noix)	14€
Le Citron Sablés au citron, crème de basilic citron, meringue italienne Sorbet citron Corse (contient lactose, gluten)	14€50
Pavlova Coquille de meringue croustillante, fruits rouges Crème légère vanillée, sponge cake pistache Sorbet framboise. (contient du lactose)	15€
Tarte tatin aux pêches corses Pêches rôties au romarin et sa glace Canistrelli. (contient du lactose, du gluten et des noix)	14€
L'île flottante Meringue à la noix de coco, gaspacho de fraises et zeste de citron vert	15€50
Religieuse au chocolat noisette Craquelin au cacao, crème de noisettes façon Paris-Brest, onctueux au chocolat Glace à la vanille. (contient lactose, gluten)	15€50
Gratin de fruits Gratin de fruits frais, sabayon au muscat Corse	16€50
Plateau de fromages corses, (chèvre et brebis), Salade et confiture de figues	14€50

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

Nos glaces sont produites sans colorant ni conservateur