

## **MENU A 33 €**

*Pour l'harmonie du repas, ce menu (non modifiable) est servi pour la table entière uniquement.*

### **Aubergine A Mandria**

*(préparée de manière étagée avec une tranche de panzetta, tomate fraîche, basilic frais, huile d'olive, tome corse râpée)*

*ou*

### **Tarte aux Herbes**

*(pate feuilletée, confit de blettes et poireaux légèrement crémé, herbes du maquis, fromage)*

-----

### **Brebis a l'Antica**

*(cuisson lente 7 h basse température, mélange de vins rouge et rosé, tomate, herbes du maquis)*

*ou*

### **Suggestion du jour**

-----

### **Gâteau à la Châtaigne**

*Servi tiède avec verrine de chocolat chaud*

*ou*

### **Suggestion du jour**

## **NOS DESSERTS MAISON**

<b>Assiette de Fromages des alentours</b>	9,00 €
<b>Tiramicorsu</b> <i>Tiramisu revisité à la mode Corse avec des Canistrelli</i>	8,50 €
<b>Gâteau à la Châtaigne</b> <i>Servi tiède avec verrine de chocolat chaud</i>	8,50 €
<b>Crème Brulée à la vanille bourbon de Madagascar</b>	9,00 €
<b>Gaspacho de Fraises et de Menthe poivrée</b>	9,00 €
<b>Tarte Chocolat Gianduja</b>	10,00 €
<b>Mi-cuit au chocolat Valrhona</b> <i>Cœur coulant caramel biscuité</i>	9,00 €
<b>Glaces Artisanales (la boule)</b> <i>Vanille, chocolat, café, coco, rhum raisin, pistache, nuty, châtaigne, amarena, croquantine, amandine, fraise, citron, abricot, cédratine, ananas, passion, pêche de vigne, framboise, figue, mangue, mandarine, banane.</i>	2,50 €
<b>Supplément Chantilly</b>	1,00 €

*En vous souhaitant un bon appétit et un agréable moment en notre compagnie.*