



Les Entrées

Beignets de fromage frais 12.5 €

Ravioli au Brocciu et à la persa au jus de daube 13 €

Charcuterie « nustrale » de M. Christian Benigni 23€

Le foie gras de canard 24 €

Les gourmandises des sous-bois en feuilleté 16 €

Les pralines de cailles aux pruneaux déguisés 21 €

Les croustillants de Thon et d'espardon sauce thaï 18 €

Les ravioles de homard et son émulsion 26 €

La soupe de poissons de nos côtes 15 €

Les Poissons

La nage de Saint Pierre, beurre blanc safrané 28 €

Dos de Bar de ligne rôti 28 €

Risotto aux champignons

Penne aux gambas et moules aux épices douces 24 €

Les Viandes

Filet de bœuf poêlé sauce poivrade 29 €

Cocotte de rognon et ris de veau aux girolles 24 €

Pavé de veau « tigre » bio de M. Jacques Abbaticci 32 €

Jus corsé à la Népita



Les Desserts

Le Fiadone traditionnel aux zestes de citron confit 8 €

Royal tout chocolat 12 €

Gourmandise de poire 10 €

Mousse coco, crumble vanille et fruits exotiques 10 €

Assortiment de crème brûlée (cédrat, châtaigne, myrte) 9 €

Les glaces aux parfums de corse de M. José Salge 2.50 € la boule

(Châtaigne, cédrat, brocciu, clémentine, pêche de vigne, vanille-canistrelli,

Noisette ; citron)



Menu Terroir

Une entrée + un plat + un dessert : 31.5 €

Une entrée + un plat : 27.5 € ou Un plat + un dessert : 24.5 €

Les entrées

Assortiment de beignets de fromage frais

Ou

Gourmandises de la région

Ou

Soupe de poisson de nos côtes (supplément 2 €)

Ou

Soupe Corse aux haricots et au « Schincu »

Les Plats

Carré d'agneau rôti aux herbes du maquis

Ou

Loup au four « à la Bastiaise », jus de coquillages safrané

Ou

Filet mignon de porc rôti, sauce figue/pain d'épices

Ou

Civet de seiche au vin de Patrimonio

Les desserts

Fiadone traditionnel aux zestes de citron confits

Ou

Pastizzu du cap corse au coulis d'orange

Ou

Nougat glacé au miel du Niolu, cédrat confit

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Entrée, plat, dessert : 19 €



Menu Corse 55 €

Soupe Corse au « Schinciu » et haricots

Ravioli au brocciu et à la persa, jus de daube

Pièce de veau Corse rôti, jus de cuisson à la « nepita »

Fiadone traditionnel aux zestes de citron confit