



Menu - 69€
Entrée / Plat / Fromages / Dessert

ENTRÉES

NOTRE PLANCHE CORSE - 58€ (supp. de 10€ si menu, une planche pour 2 personnes)

Charcuteries corses fermières, saucisse de veau tigré à la myrte, beignets de courgette à la brousse, aubergines à la bonifacienne, polpette croustillante de veau tigré, feuilleté de blette à la tomate séchée, pancetta et tomme Corse

SPHÈRE DE BROUSSE AUX HERBES DU MAQUIS - 29€

Saumon fumé, crumble de fenouil, huile de clémentine

ŒUF FERMIER CORSE - 26€

Sauce au vin de Sant' Armettu, champignons, vuletta croustillante

CRUSTINEDDI DE STROZZAPRETI - 25€

Népita, salade de roquette sauvage

PLATS

MIGLIACCI EN HAMBURGER - 32€

Effiloché d'agneau corse, oignons confits, tomme de brebis, crispy de patate douce

GNOCCHI MAISON À LA FARINE DE CHÂTAIGNE - 28€

Crème de lonzo, chips de pancetta

VEAU CORSE TIGRE AUX OLIVES, REVISITÉ EN QUENELLE - 33€

POULPE EN DEUX FAÇONS - 31€

Tentacule grillée au paprika fumé et en mosaïque, purée de carotte, cumin, brousse, éclats de figatelli

LANGOUSTE EN TEMPURA À LA FARINE DE CHÂTAIGNE - 43€ (supp. de 5€ si menu)

TARTARE DE VEAU - 37€

Coupé au couteau sur os à moelle, tuile de pain grillé

L'AZIMINU - 39€

Bouillabaisse corse aromatisée à l'agastache

GARNITURES AU CHOIX :

POLENTA / POMMES GRENAILLES, PANCETTA & ROMARIN /

LÉGUMES DU SOLEIL

DESSERTS

DÉGUSTATION DE FROMAGES CORSES - 15€

TIRAMISU AU CANISTRELLI - 12€

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON - 14€

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE, NOISETTE DE CERVIONE - 12€

SOUPE DE FRAISES, FEUILLES DE MENTHE CHOCOLAT - 12€