

La Verrière



Parcourez cette carte tel un voyage à travers notre Ile de Beauté.  
Une carte pensée à l'image de la Corse : authentique, respectueuse et gorgée de soleil.

Entre mer azur, montagnes majestueuses, maquis aux pics rocheux, falaises abruptes et vallées verdoyantes :  
la Nature, indomptable, règne en maître.  
Elle inspire, elle captive, elle envoûte.  
Elle est le fil conducteur de mon inspiration.

La véritable richesse de l'Ile, celle que j'ai à cœur de sublimer, réside dans son terroir. Il est source d'une  
cuisine engagée et sincère. Laissez-vous transporter dans ce voyage gustatif.  
Une ode à la Nature corse.

*Chef Romain Masset*

NATURE  
*Marine*

**La Tomate**

Pêche Corse, aspérule odorante

**La Gamberone**

Concombre, salicorne

**Le Pagre**

Poivron, sarriette, ail noir

**Le Thon**

Courgette, agastache

**La framboise**

Herbes fraîches du jardin

195 €

Nature  
*Sauvage*

**L'Espadon**  
Courgette, lavande du jardin

**Le Chapon**  
Tomate, câpres

**Le Veau Tigre**  
Aubergine, origan

**La Cerise**  
Sureau sauvage

165 €

Nature  
*Végétale*

La Tomate

Fenouil & sa fleur

Légumes du potager

Agastache, quinoa épeautre

L'Artichaut Poivrade

Tofu soyeux, sauge du jardin

La Tagete

Miel du Maquis de printemps

115 €

# MENU *Enfants*

## Truite fumée

Légumes verts de printemps, stracciatella

## Volaille panée au fromage frais

Légumes de saison

## Poisson du jour

Linguine

## Fondant au chocolat

Glace vanille