

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 coeur 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

Le Petit Pois

Livèche, stracciatella,
caviar Persicus tsar impérial

La Sardine

Radis rond, ail triquetre
Round radish, wild garlic

La Langouste

Asperge blanche, pomelos Corse
White asparagus, Corsican Grapefruit

Le Saint-Pierre

Carotte fanes, oseille
Carrott, Sorrel

La rhubarbe

Miel et pollen frais
Honey, Pollen

195 €

Nature
Sauvage

L'Araignée

Asperge verte, romarin sauvage

Green asparagus, rosemary

Le Denti

Fève, fraise et roquette du jardin

*Bean, strawberry and rocket from
the garden*

L'Agneau de Lait

Artichaut, bruccio, foin

Artichoke, bruccio, hay

Le Bruccio

Népita sauvage

Wild Nepita

165 €

Nature
Végétale

Les Asperges

Pomelos Corse, romarin sauvage

Corsican grapefruit, rosemary

La Carotte Fane

Freekeh vert, oseille

Freekeh, sorrel

L'Artichaut Poivrade

Tofu soyeux, sauge du jardin

Soft tofu, sage from the garden

Le Petit Pois

Kumquat, Calamansi, Citron Meyer

Citrus fruit

115 €

MENU *Enfants*

Truite fumée

Légumes verts de printemps, straciatella

Smoked Trout, vegetables, straciatella

Volaille panée au fromage frais

Légumes de saison

Fried chicken stuffed with fresh cheese, vegetables

Poisson du jour

Linguine

Fish of the day, linguine

Fondant au chocolat

Glace vanille

Chocolate fondant, vanilla ice cream