



## Le Menu carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27,50 €

Entrée + Plat + Dessert 38,50 €

### Entrée

- LA SARDINE** Fraîche, Marinée, Confit de Poivrons Rouges Grillés  
( Marinated Sardines with Red Pepper ) ( Sardelle fresche cu' Peveroni Rossi )
- LE POIREAU** En Fine Mousse Fondante, Parfumée au « Lonzu », Chips de « Panzetta » et Poireaux  
( Corsican Ham and Leek Mousse ) ( Pastizzu di Lonzu e Pori )
- LE « LONZU »** En Fin Carpaccio, Copeaux de Tomme de Brebis Fermière  
( Paper-thin slices of cured Corsican Pork slices of Corsican cheese ) ( Carpaccio di lonzu )
- LA SOUPE** De poissons de Roche, Relevée d'une Pointe de Piment d'Espelette, Rouille et Croûton Croquant  
( Fish soup ) ( Suppa di Pesci )

### Plat

- LE BOEUF** En Fin Tartare, au Cap Corse et à l'Huile de Santa Lucia di Tallano, Pousses de Roquette  
( Steak Tartare, Corsican Olive Oil, Roquette Salade ) ( Tartaru di Boie )
- LE CANNELLONI** En Timbale Gratinée, Confit de Tomate Froide et Coulis Chaud  
( Home-made cannelloni ) ( Cannelloni casani )
- LE « STUFATU »** De Veau aux Deux Olives, Servi en Sauce dans sa Cocotte  
( Veal stew with olives ) ( Stufatu di vitellu cu' l'alive )
- LA DAURADE** En Panure de Boutargue et Miroir de « Patrimonio » *Supplément 2€*  
( Grilled seabram with a light lemon and butter sauce ) ( Dorata cu'a buttaraga )
- LE LOUP** Rôti Entier à « la Calvaise » et Fenouil Braisé *Supplément 2€*  
( Grilled seabass, with Corsican olive oil ) ( Ragnola cu' l'oliu di Porti-Vecchju )

### Dessert

- LE FROMAGE CORSE** De Brebis, Sélectionné par nos Soins, Confiture de Figues  
( Selection of Corsican Cheeses )
- LE SABAYON** Servi Froid, en Léger Crémeux, Fraises et « Cucciole » d' « Alta »  
( « Sabayon » with Strawberries )
- LA CHÂTAIGNE** En Mille-Feuilles de Crêpes à la Farine de Châtaigne  
( Chestnut Mousse and Corsican Nuts )
- LE MILLE-FEUILLES** À la Crème Légère Canistrelli, Caramel et Chocolat Blanc  
( Custard With White Chocolate )