

## FORMULE DU MIDI



### Spécialités Corses



---

#### Les Planches de charcuteries

---

Composées de Prisuttu, Coppa et Lonzu, Saucisson de cochon au poivre et saucisson de sanglier, Figatellu

- Pour 1 à 2 personne(s) 15€
- Pour 2 à 3 personnes 28€
- Pour 4 à 6 personnes 52€

---

#### Nos spécialités Corses du moment

---

##### Entrées :

- Terrine de cochon noir au poivre vert et herbes du Maquis Corse, chutney de figues 8€
- Riz noir sauvage, encornets en persillade et coulis de poivrons 9€
- Verrine de ratatouille, mascarpone au parmesan et Coppa 10€
- Tartare de langoustines, zeste de cédrat, noisettes torréfiées et huile d'olive 12€

##### Plats :

- **Le Corsica Burger et ses pommes grenailles persillées** 19€  
(Viande d'éleveur de race du Perche hachée façon bouchère, tome de brebis Corse, Crème au brucciu, prisuttu et pain aux figues)
- **Filets de daurade royale aux herbes du Maquis et son gratin de blettes** 21€
- **La Saltimbocca de veau à la Corse, sauce échalote et vin blanc** 22€  
(Noix de veau de lait (10 mois) français, Lonzu grillé, mozzarella Di Buffala et Linguini de Poiatti)
- **Cabri fermier rôti au miel des Agriates, écrasé de pomme de terre montée à l'huile d'olive** 26€

##### Desserts :

- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap 8€
- Traditionnel fiadone au Brucciu et citron jaune, sorbet limoncello 8€
- Tiramisu à la confiture d'arboise, mascarpone et canistrelli aux figues 9€
- Mousse bavaroise au kiwi, génoise et gelée de cédrat 10€
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 13.50€

---

#### Formule Bar à Vins

---

- Planche de charcuterie pour 1 pers. + 1 verre de vin. 19€
- Planche de charcuterie pour 2 pers. + 2 verres de vin. 35€
- Planche de charcuterie pour 4 pers. + 1 bouteille de vin 68€
- Planche mixte (charcuterie/fromage) pour 2 pers. + 2 verres de vin 44€

*Les vins inclus au verre sont au choix dans la sélection de la carte des vins au dos  
(Prix net service et taxes compris)*

**(Prix net à l'ardoise, service et taxes compris)**