

Nos Spécialités Corses

Les Planches de charcuteries

« Composées de Prisuttu, Coppa, Lonzu, Saucisson de cochon et saucisson de sanglier »

- La Petite « Même tout seul je ne me laisse pas abattre » 21 €
- La Moyenne « L'apéro entre amis ou en famille » 41 €
- La très Grande « Pour les grandes tables ou les appétits voraces » 60 €

La Carte

Entrées

- Terrine de cochon noir au poivre vert, herbes du Maquis Corse, confiture aux figues 11 €
- Beignets à la Brousse, brunoise de légumes et coulis de tomate parfumé à la menthe 12 €
- Œufs brouillés aux blettes et panzetta 12 €
- Tartare du Cap Corse truite et langoustines, noisettes, zestes d'agrumes et coulis de poivrons 18 €

Plats

- Sardines rôties au four et son tian de légumes de saison 17 €
- Le Corsica Burger à l'effiloché de cochon de lait et ses pommes grenailles persillées 22 €
- Seiche grillée sauce hollandaise, poivrons marinés et salicornes 26 €
- Côte de Veau tigré corse, son jus aux herbes du Maquis, aubergine gratinée à la crème de Brousse 42 €

Desserts

- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap Corse 11 €
- Traditionnel fiadone à la Brousse, crème glacée au cédrat 11 €
- A Castagnola à l'arbose, boule de glace au Brucciu/arbose 12 €
- Entremet signature du moment *by* « *Les folies craquantes* » 15 €
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 15 €
- Café ou thé Gourmand du moment 12 €