

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 €
- Courgette farcie à la sartenaise 13 €
- Pain surprise à la châtaigne, crémeux de brousse à la blette et fane de fenouil, coulis de tomate et tapenade 14 €
- Tartare de daurade, olives vertes, citron, tomates séchées, pesto de noisette et coriandre 18 €

Plats

- Le Corsica Burger à l'effiloché de cochon de lait et ses pommes grenailles persillées 22 €
- Polpetti in salsa rossa et linguines 25 €
- Truite entière à la plancha, filet d'huile d'olive et citron, ratatouille de légumes de saison 27 €
- Brochette de gambas à l'Ajaccienne accompagnée de riz noir 37 €

Desserts

- Beignets à la brousse parfumé à la liqueur d'arbouse, petit pot de confiture 11 €
- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap Corse 11 €
- Traditionnel fiadone au deux citrons, crème glacée au cédrat 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 €