

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

- Tchoutchouka de Tatie Michou (compotée de légumes, Vuletta et œuf poché) 10 €
- Terrine de cochon noir au poivre vert, herbes du Maquis Corse, confiture aux figues 11 €
- Salade de pois chiches à la menthe, poivrons grillés, brousse et brunoise de courgette blanche Corse, émulsion d'huile d'olive et citron vert de méditerranée 11 €
- Tartare de daurade, brunoise de cœur d'artichauts, tomates cerises confites, olives vertes et aneth 14 €

Plats

- Le Corsica Burger aux produits du terroir Corse et ses pommes grenailles persillées 22 €
- La saltimbocca de veau à la corse, Lonzu, mozzarella, jus à l'échalote et ses linguini 26 €
- Seiche grillée en persillade à la plancha, poivrons grillés et polenta crémeuse 26 €
- Gambari A l'Acqua Vita (belles crevettes grises sautées et flambées à l'eau de vie de marc de raisins Corse accompagnée d'une ratatouille) 29 €

Desserts

- Crème brûlée à la liqueur de Myrte du Cap Corse 11 €
- Traditionnels « Frappes » et confiture d'arboise 11 €
- Entremet mousse de citron vert de méditerranée, biscuit au sirop parfumé à la menthe 13 €
- Crème mascarpone, compotée de figue maison, figues fraîches et canistrelli aux amandes 14 €
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 15 €
- Café ou thé Gourmand du moment 12 €

(Prix net service et taxes compris)