

# 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

- Impurata selon « Bastienne Corazzani » et sa sauce tartare 10 €
- Terrine de cochon noir au poivre vert, herbes du Maquis Corse, confiture de figues 11 €
- Traditionnelle Ciaccia à la pomme de terre et tome de brebis Corse 11 €
- Moules farcies terre/mer comme à Aleria 14 €

### Plats

- Le Corsica Burger aux produits du terroir Corse et ses pommes grenailles persillées 22 €
- Le traditionnel civet de sanglier à la mode Corse 24 €
- Le rôti de veau de ma grand-mère aux châtaignes et à la Vuletta, jus forestier et polenta de châtaignes 26 €
- Aziminu, bouillabaisse Corse aux poissons de roches 29 €

### Desserts

- Flan Corse aux châtaignes et caramel 11 €
- Fiadone aux zestes de citron, boule de glace limoncello 12 €
- Beignets au brucciu et confiture Corse du moment 11 €
- A Panetta Corse façon pain perdu et crème anglaise à l'arbose 14 €
- Planche de fromages fermiers Corses du moment 15 €
- Café ou thé Gourmand du moment 12 €

(Prix net service et taxes compris)