

MENU DECOUVERTE

220€

Langouste

Fraîcheur de légumes, sauce catalane

□

Corzetti

Chapon, chipirons, haricots résina et sarriette

□

Cabri

De la bergerie de Paul-Marie Nicolosi,
Jus au genièvre et saveurs du maquis

□

Desserts

De Claudio Pezzetti

MENU CREATION ET PASSION

290€

Gambas rouges

Cueillette de notre potager et glace aux câpres

□

Seiche du pays en deux façons

Ail, huile d'olive, piment et asperges

-

Encre et émulsion de seiche

□

Mulet de ligne de Méditerranée

Laqué, tartare de cigales de nos rivages,
parfumé au citron Meyer et fenouil

□

Cochon Nustrale

Rôti au romarin, carottes et prunes fermentées, noisettes de
Cervione

□

Fromage, salade

Brocciu passu, pesto et sorbet roquette

□

Desserts

De Claudio Pezzetti

ENTREES

Poissons, crustacés et caviar

De pêche corse, marinés à la moutarde de Crémone, caviar osciètre

80€

Oignon

Rôti et fumé, œuf, truffe aestivum, céréales et pousses de notre potager

66€

Ravioles de capucine

Langoustines du pays au feu de bois, amandes amères de Sicile et palourdes

77€

PREMIERS PLATS

Tagliolini

De maïs, “cacio e pepe”, gambas rouges du pays et caviar béluga

84€

Risotto

Riz “Carnaroli, Riserva San Massimo”, safran du Domaine Népal
Sot- l'y- laisse fermier, moëlle et vinaigre balsamique 25 ans d'âge

76€

POISSONS ET CRUSTACES

Saint-Pierre

90€

À l'huile d'olive Marquilliani, lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate

Loup de ligne

98€

En croûte de charbon végétal, caviar béluga, ail triquètre et couteaux

Langouste

140€

Médaille dorée, spaghetti d'aubergines au pesto verde, ail noir fumé, parfums de crustacés

VIANDES

Veau Corse

88€

De la ferme de Jean-Charles Gazano à Porto-Vecchio

Effiloché de jarret façon "Osso buco", foie gras, champignons, réduction de Jerez

Bœuf charolais

86€

Cœur de filet aux quatre poivres, Lagavulin 16 ans d'âge, celtus

"Notre chef Fabio Bragagnolo, ainsi que notre chef pâtissier Claudio Pezzetti sont adeptes des circuits courts, ils privilégient les produits du terroir Corse et de la méditerranée. Toutefois, lorsque l'excellence ou la nature le justifie, ils s'autorisent à aller les chercher un peu plus loin."

- 1 **Jean-Charles Gazano** le veau à U Cantonu à Porto-Vecchio
- 2 **Dumè Cesari** le cochon nustrale à Cozzano
- 3 **Bergerie de Paul-Marie Nicolosi** le cabri à Aléria
- 4 **Pierre Antoine Gougelet** pêcheur à Solenzara
- 5 **Damien Muler** pêcheur à Saint Florent
- 6 **Valicella** - Fromages - Figari, Corse
- 7 **Mallaroni** le Cacio Sartonais à Sartene
- 8 **Domaine de Marquilliani** l'huile d'olive à Aghione
- 8 **Domaine Nepali** le Safran et l'ail noir à Aghione
- 9 **Le Verger de Raphaëlle** l'huile vierge de noisettes à Ghisonaccia
- 10 **Jean-Marc et Sylviane Gandoin** les agrumes à Penta di Casinca
- 11 **François Ciccoli** le miel à Valle-di-Campoloro

