

Plats / Main course / Secondi

Côté Mer

Pêche locale selon arrivage

Fish of the day

Pesce di giorno

9,50€ les 100 grammes

*Fricassée de noix de Saint Jacques aux légumes de saison,
jus de Bouillabaisse au safran*

*Scallop fricassee with seasonal vegetables, Saffron fish stew juice
Fricassea di capesante, verdure, succo di Bouillabaisse al zafferano*

25,00€

Filet de Saint Pierre sur risotto de pancetta, jus de homard

John Dory fillet, pancetta risotto, lobster juice

Filetto di San Pietro su risotto di pancetta, succo di aragosta

27,00 €

Côté Terre

*Magret de canard basse température,
purée de carottes au cumin, sauce au miel Corse*

*Slow cooked duck breast, carrot and cumin purée, Corsican honey sauce
Petto d'anatra, crema di carote i cumino, salsa di miele della Corsica*

23,00 €

*Filet de veau rosé « élevé sous la mère »,
aligot de pommes de terre rates, carottes et cébettes,
jus de viande*

*Veal fillet served rare, potato purée, carrots and baby leeks, meat juice
Filetto di vitello, salsicce, carote i cipolle, succo di carne*

27,00 €

(Toutes taxes et services compris)