

# LES ENTRÉES

- \*F LA SAINT-JACQUES 17€  
bardée de pancetta déglacée au vinaigre de framboise et fondant d'échalotes au miel
- \*F LA SOUPE DE CRABE 14€  
avec ses croûtons à rouiller
- \*F LE JAMBON DU GIUSSANI 19€  
affiné 14 mois et ses condiments
- \* LES MOULES ET COUTEAUX 14€  
sautés en persillade et flambés au pastis
- \* LE TARTARE D'AVOCAT 14€  
en rouleaux de saumon fumé
- F LA SALADE LA PIETRA 15€  
poulet fumé maison, guacamole, croustons de pain d'épices



# NOS PÂTES FRAÎCHES & RISOTTI



- F LE TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 21€
- F I TORTELLINI AL PROSCIUTTO 20€
- \*F IL RISOTTO TOMME CORSE / PANCETTA 22€

LA BROCHETTE DE CREVETTES SAUVAGES SUR SON LIT DE TAGLIATELLE 24€

## LA TERRE

- \*F LA CÔTE DE BOEUF 29€  
pièce de bœuf grillé (500g)  
sauce béarnaise, frites fraîches
- \*F LE VEAU CORSE 31€  
filet de veau de chez Manué,  
crème de morilles et gratin dauphinois
- \*F LA PLUMA DE COCHON 27€  
crème de cèpes,  
gnocchi chorizo/poivrons
- \*F LE RIS DE VEAU  
CROUSTILLANT 31€  
pancetta en sauce et pommes boulangères
- F LE POTAGER DE PIERROT 21€  
farandole de légumes du jardin  
selon l'humeur du chef

## LA MER

- \*F LA LOTTE 28€  
au four, crème de langoustine et  
cannelloni de caviar d'aubergines
- \* LA SOLE 37€  
(500gr) rôtie au beurre salé,  
wok de légumes
- \*F LE LOUP 25€  
en filet croustillant, vierge de légumes  
et riz vénéré
- \* LA « MINI BOUILLE » 26€  
SELON PHILIPPE  
marmite du pêcheur comme une  
bouillabaisse
- LA GAMBAS SAUVAGE 32€  
dénudée et flambée au whisky,  
écrasé de patates douces

### \* LE TERRE & MER

magret de canard, gambas sauvage, Saint-Jacques  
et dariole de panais au lait d'amande  
33€

## LES DESSERTS MAISON

- LE FROMAGE CORSE 11€  
chèvre, brebis et sa confiture de figue
- LE MILLEFEUILLE PARIS-BREST 13€
- LA MAMA NERA 12€  
biscuit financier, mousse chocolat blanc,  
coulis chocolat noir
- LA POIRE TAITTINGER 14€  
sorbet poire arrosé de champagne Taittinger
- LE DÔME 13€  
biscuit financier, mousse caramel,  
ganache chocolat
- LES LÉGENDAIRES PROFITEROLES 13€
- \* LE JARDIN D'ÉDEN 14€  
fruits, sorbets, pâte de fruit, fruits séchés  
et pot de chocolat chaud
- \* LES GLACES & SORBETS 9€  
du "Café des Platanes", 3 boules au choix

### LE CAFÉ GOURMAND

mini tarte citron, fondant chocolat, millefeuille Paris-Brest,  
crème caramel, meringue, friandises  
11€