

LES ROUGES

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Clos Culombu cuvée Prestige 2023 – AOP Calvi	-	38 €	-
Domaine Renucci cuvée Vignola 2021 – AOP Calvi	-	39 €	-
Enclos des Anges cuvée Sesto 2021 – AOP Calvi	-	49 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2021 – AOP Calvi	-	58 €	-
Clos Culombu cuvée Ribbe Rosse 2021 – AOP Calvi	-	69 €	-

PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Mon Amour 2023 – AOP Patrimonio	-	32 €	-
Domaine Ligenda 2023 – AOP Patrimonio	-	37 €	-

LE CENTRE CORSE

Domaine Vico cuvée Bois du Cerf 2022 – AOP vin de Corse	-	34 €	-
Clos Venturi cuvée « 1769 » 2022 – AOP Corse	19 €	36 €	-
Domaine Vico cuvée Cantinone 2020 – AOP Corse	-	78 €	-

L'EXTREME SUD

San Micheli 2023 – AOP Sartene	-	37 €	-
Clos Colonna 2022 – AOP Sartene	-	42 €	-
Domaine Nicolai 2022 – AOP Figari	-	59 €	-
Domaine Peretti Della Rocca cuvée Colette 2023 – AOP Figari	-	64 €	-
Domaine Tanella cuvée Marie-Antoinette 2019 – AOP Figari	-	180€	-

LE PAYS AJACCIEN

Domaine Comte Peraldi 2021 – AOP Ajaccio	-	44 €	-
--	---	------	---

BOURGOGNE

Javillier « Les Grands Liards » 2018 – AOP Savigny-Les-Beaunes	-	79 €	-
--	---	------	---

BEAUJOLAIS

Chermette « Les 3 Roches » 2021 – AOP Moulin à Vent	-	48 €	-
---	---	------	---

BORDEAUX

Consort Petit Corbin d'Espagne 2020 – St-Emilion grand cru	-	62 €	-
--	---	------	---

LES BLANCS

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Figarella cuvée A Ronca 2024 – AOP Calvi	-	32 €	-
Domaine Culombu cuvée Prestige 2024 – AOP Calvi	-	38 €	-
Domaine Maestracci cuvée E Prove 2023 – AOP Calvi	-	46 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2023 – AOP Calvi	-	58 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2024 – AOP Vin de Corse	19 €	36 €	-
Castellu d'Alba 2022 – AOP Vin de Corse	-	48 €	-

PATRIMONIO

Clos Teddi cuvée Un été dans le désert 2024 – AOP Patrimonio	-	39 €	-
Clos Marfisi cuvée Uva 2024 – AOP Patrimonio	-	49 €	-
Nicolas Mariotti Bindi cuvée Mursaglia 2022 – AOP Patrimonio	-	56 €	-

L'EXTREME SUD

Domaine San Micheli 2023 – AOP Sartene	-	35 €	-
Domaine Peretti Della Rocca cuvée Jules 2023 – AOP Sartene	-	52 €	-
Domaine Castellu di Barricci 2024 – AOP Sartene	-	62 €	-
Clos Canarelli 2023 – AOP Figari	-	69 €	-
Domaine de Tanella cuvée Suarte 2022 – AOP Figari	-	99 €	-

BOURGOGNE

William Fèvre 2021 – AOP Petit Chablis	-	59 €	-
--	---	------	---

VALLÉE DE LA LOIRE

Masson Blondelet cuvée Villa Paulus 2021 – AOP Pouilly-Fumé	-	55 €	-
---	---	------	---

VALLÉE DU RHÔNE

Yves Cuilleron cuvée Les Chaillets 2020 – AOP Condrieu	-	96 €	-
--	---	------	---

LES ROSÉS

LA BALAGNE

Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2023 – AOP Calvi
Clos Culombu cuvée Prestige 2024 – AOP Calvi
Clos Landry Rosé Gris 2024 – AOP Calvi

50CL	75CL	150CL
-	33 €	-
-	36 €	-
-	39 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2023 – AOP Corse
Domaine Ligenda 2023 – IGP Ile de Beauté

19 €	31 €	-
-	29 €	-

PATRIMONIO

Clos Teddi 2023 – AOP Patrimonio

-	37 €	-
---	------	---

CALIFORNIE

Domaine Francis Coppola cuvée « Sofia » 2017 – Monterey

-	49 €	-
---	------	---

LES CHAMPAGNES

Deutz
Billecart-Salmon
Taittinger cuvée Prestige
Billecart-Salmon Rosé
Deutz blanc de blanc
Taittinger cuvée Comte de Champagne
Taittinger cuvée Comte de Champagne rosé
Dom Pérignon

75CL	150CL
89 €	-
99 €	199 €
99 €	-
179 €	-
189 €	-
299 €	-
399 €	-
449 €	-

Eau minérale Zilia 1L
Eau minérale gazeuse Orezza 1L

6€
6€

LES ENTRÉES

LA SAINT-JACQUES

17€

En deux façons, snackée et en carpaccio, laquée à la vanille, agrumes, croûtons, mayonnaise au corail. Origine France

LE TARTARE DE VEAU

15€

Moelle, cacahuètes, cornichons, câpres, persil, tomme Corse. Origine Corse

L'ŒUF PLEIN AIR CROUSTILLANT

14€

Mosaïque d'asperges, tomates confites, speck, sauce hollandaise. Origine France

LE CÉVICHE DE THON

15€

Huîtres de Diana, fruits de la passion, concombre, avocat. Origine Corse



PÂTES ET RISOTTO



* LE RISOTTO A LA TRUFFE 25€
Crème mascarpone à la truffe, copeaux de parmesan

LA RAVIOLE DE LA PIETRA 26€
Encre de seiche, crabe, ricotta, persil, basilic, crème au parmesan

Nous privilégions les produits
frais et locaux.

* plats sans gluten

LA TERRE

* LA COTE DE COCHON GRILLÉE 28€ LABEL ROUGE

Garniture autour du petit pois, fèves, poivrons confits, pomme paille, sauce truffe et moutarde à l'ancienne.

Origine Corse

LE CROUSTILLANT DE SOURIS D'AGNEAU CONFITE FAÇON WELLINGTON 29€

Champignons, purée de carottes au cumin, mini carottes glacées, jus au thym.

Origine Royaume-Uni

LA MER

* LE POULPE GRILLÉ 31€

Fumé aux herbes du maquis, polenta crémeuse aux agrumes et asperges.

Origine France

LE LOUP 33€

Purée d'artichaut, gnocchi aux herbes, sauce beurre blanc.

Origine Corse

Certains plats avec gluten
sont réalisables sans.
N'hésitez pas à vous renseigner
auprès de notre Maître d'hôtel.

LES DESSERTS

LE CITRON DU VERGER 13€

Ganache citron montée, cœur coulant citronné, financier, sorbet citron

L'ŒUF MAGIQUE 13€

Crème légère à la noix de coco, cœur aux fruits exotiques, sorbet noix de coco

LE GALET DE LA PIETRA 13€

Crème à la fève de tonka, caramel au beurre salé, croquant cacahuète, glace caramel

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 12€

Fraises, basilic, fraîcheur fraise

L'ASSIETTE DE FROMAGE 12€

Origine Corse

GLACES & SORBETS 3€/BOULE

Sélection de parfums de notre artisan glacier José Salge