

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

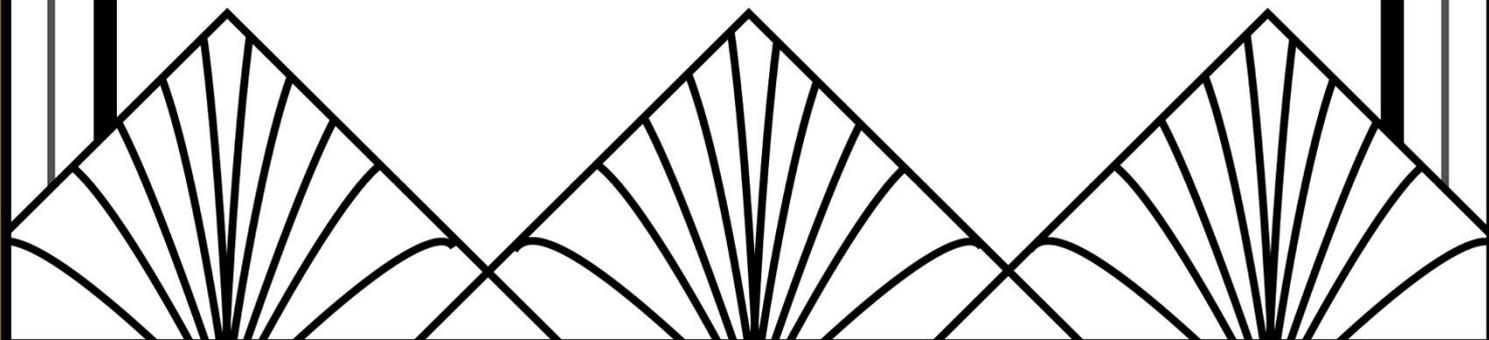
75CL	150CL
89 €	-
99 €	199 €
99 €	-
179 €	-
189 €	-
299 €	-
399 €	-
449 €	-

Eau minérale Zilia 1L

Eau minérale gazeuse Orezza 1L

6€

6€



LES ENTRÉES

LA FRAICHEUR DE GAMBAS 18€ SAVEUR MOJITO

*Carpaccio de gambas, grosse gambas snackée à la vanille, marinade citron vert, avocats, agrumes, croûtons, sorbet citron basilic.
Origine : Indonésie & Corse*

LE TARTARE TERRE & MER 15€

*Bœuf & huitre de Diana, Capres, persil, tomme Corse, cornichons, échalotte
Origine : France & Corse*

L'ŒUF PLEIN AIR 13€

*Salade de petits pois, fèves, tomates confites, noix, persil, coppa, crémeux de petits pois, focaccia grillée aux deux mayonnaises
Origine : Corse*

LE CEVICHE D'ESPADON & COQUILLAGES 15€

Coquillages selon arrivage, fruits de la passion, concombre, avocats, coriandre. Origine : France



PÂTES ET RISOTTO



LE RISOTTO A LA TRUFFE * 25€

Crème mascarpone à la truffe, copeaux de parmesan

LA RAVIOLE DE LA PIETRA 26€

Bisque de têtes de gambas, tomates, ricotta, persil, basilic, parmesan

Nous privilégions les produits
frais et locaux.

* plats sans gluten

LA TERRE

LA COTE DE COCHON GRILLÉE
LABEL ROUGE * 29€

Crémeux d'avocat, gaufres de pomme de terre au fromage corse, asperges, jus à la moutarde à l'ancienne et truffe
Origine France

FILET MIGNON DE VEAU CORSE
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE 33€

Purée d'artichaut, artichaut rôti, gnocchi de pommes de terre à la truffe, jus au thym, foie de veau grillé
Origine Corse

CROUSTILLANT DE CUISSE DE
CANARD CONFITE MAISON 30€

Abricot rôti au thym, purée de carotte au tandoori, carottes glacées, girolles, jus de canard à l'abricot
Origine France

DEMANDEZ À NOS SERVEURS
LA SUGGESTION DU CHEF

LA MER

LE THON * 33€

Fumé en trois déclinaisons, crémeux de patate douce à la fève de tonka, sauce vierge aux agrumes
Origine Corse

LA RASCASSE * 30€

À la boutargue corse et au citron confit, houmous de pois chiche, salade de pois chiche aux fruits exotiques, moules gratinées, beurre blanc
Origine Mer du Nord

LE POISSON CORSE DU JOUR * 34€

Vous renseigner auprès de notre maître d'hôtel
Purée de courgette au parmesan et à la noisette, fleur de courgette farcie au risotto, petits légumes & coppa, sauce hollandaise

LES DESSERTS

LE CITRON DU VERGER 14€

Ganache citron montée, cœur coulant citronné, financier

L'ŒUF EN DOUCEUR 13€

Œuf en chocolat, ganache légère au chocolat blanc, pêche confite à la vanille de Madagascar

LE GALET DE LA PIETRA 14€

Confit de fraise basilic, ganache montée parfumée et biscuit pistache.

LA BOMBE AU CHOCOLAT 13€

Sphère au chocolat croquant, crème montée au chocolat blanc et cœur intense de fruits exotiques.

L'ASSIETTE DE FROMAGE 12€

Origine Corse

GLACES & SORBETS 3€/BOULE

Sélection de parfums de notre artisan glacier José Salge