

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

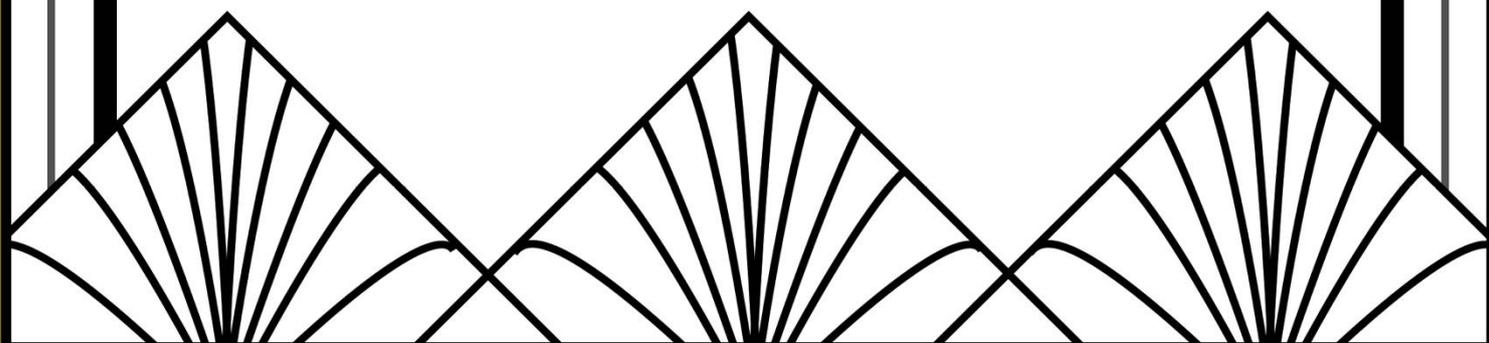
75CL	150CL
89 €	-
99 €	199 €
99 €	-
179 €	-
189 €	-
299 €	-
399 €	-
449 €	-

Eau minérale Zilia 1L

Eau minérale gazeuse Orezza 1L

6€

6€



LES ENTRÉES

LA DECLINAISON DE GAMBAS 18€ SAVEUR MOJITO AU BASILIC

Carpaccio de gambas, gambas snackées à la vanille, marinade citron vert basilic, avocat, agrumes, croutons, sorbet citron basilic.

LA FRAICHEUR DE CRABE 16€

Cannelloni de courgette au crabe et ricotta, citron vert, jus de concombre aux fruits exotiques, glace brocciu citron

L'ŒUF CROUSTILLANT ET SON 15€ TARTARE DE BOEUF

Salade de tomates cerises, gaspacho gélifié de tomates à la pêche, pesto de basilic, pickles de pêches, tartare de bœuf, câpres, persil, tomate corse, cornichons, échalotes

LE CEVICHE EN DUO DAURADE ET 15€ COQUILLAGES

Poisson mariné au leche de tigre, mélange de moules, coques et couteaux, fruit de la passion, concombre, avocat, coriandre.



PÂTES ET RISOTTO



LE RISOTTO A LA TRUFFE * 25€

Crème mascarpone à la truffe, copeaux de parmesan

LA RAVIOLE DE LA PIETRA 26€

Crabe, ricotta, persil, basilic, tomates, parmesan, bisque de tête de gambas.

Nous privilégions les produits
frais et locaux.

* plats sans gluten

LA TERRE

*** LE COCHON EN 3 DECLINAISONS** 31€
Crèmeux d'avocat, gaufre de pomme de terre au fromage corse, fagot d'haricots verts aux poivrons rouges en vinaigrette, jus à la moutarde à l'ancienne et truffe
Origine France

LE FILET MIGNON DE VEAU CORSE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE 33€
Purée d'artichaut, artichaut rôti, gnocchi de pommes de terre au citron confit, jus au thym, foie de veau grillé
Origine Corse

LE CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT A LA PÊCHE ET AUX ÉPICES 30€
Pêches rôties, olives vertes, purée de carotte au tandoori, carottes glacées, girolles, jus aux épices
Origine France

LA MER

***LE POULPE GRILLE FUMÉ ET SON CROUSTILLANT DE COCHON** 33€
Crèmeux de houmous au citron confit, salade de pois chiches aux agrumes, sauce beurre blanc
Origine Corse

***LE MAIGRE GRILLE AUX COQUILLAGES** 31€
Boutargue & agrumes, jus de roche, écrasé de pomme de terre aux agrumes, mélange de coquillages et jus de roche
Origine Corse

***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, tartelette de légumes d'été, sauce hollandaise

DEMANDEZ À NOS SERVEURS
LA SUGGESTION DU CHEF

LES DESSERTS

LE CITRON AU YUZU 14€
Ganache montée parfumée au citron, coulant au yuzu & palet breton et son sorbet

L'ŒUF EN DOUCEUR 13€
Œuf en chocolat, ganache légère au chocolat blanc, pêche confite à la vanille de Madagascar et son sorbet

LE GALET DE LA PIETRA 14€
Confit de cerise framboise, ganache montée parfumée et biscuit pistache et son sorbet

LA BOMBE AU CHOCOLAT 13€
Sphère au chocolat croquant, crème montée au chocolat et cœur intense de fruits exotiques et son sorbet

L'ASSIETTE DE FROMAGE 12€
Origine Corse

GLACES & SORBETS 3€/BOULE
Sélection de parfums de notre artisan glacier José Salge