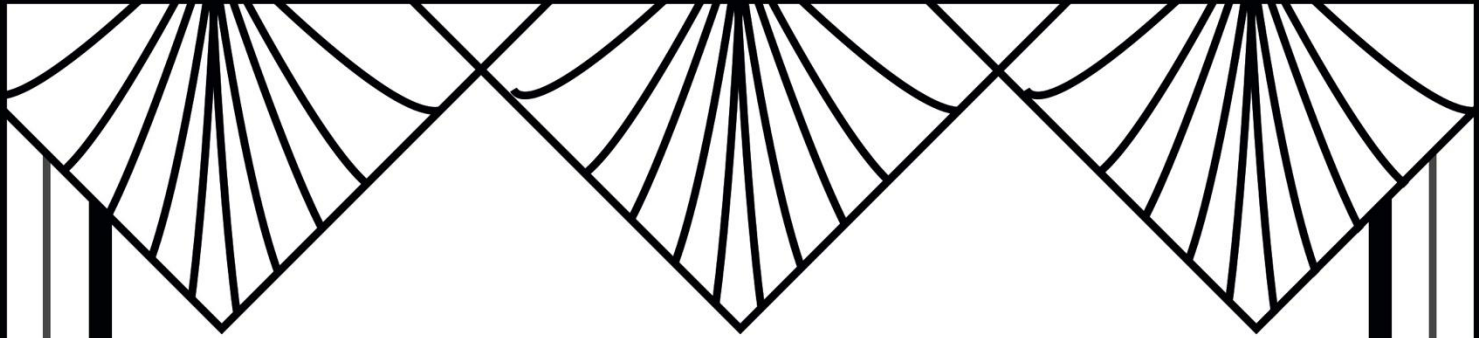




LES ROUGES

LA BALAGNE

Clos Culombu cuvée Prestige 2023 – AOP Calvi
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2021 – AOP Calvi

50CL	75CL	150CL
	38 €	
	58 €	

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2022 – AOP Corse
Domaine Vico cuvée Cantinone 2020 – AOP Corse

36 €
78 €

L'EXTREME SUD

Clos Colonna 2022 – AOP Sartene
Domaine Tanella cuvée Marie-Antoinette 2019 – AOP Figari

42 €
180€

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 crû

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 SAVEUR MOJITO AU BASILIC

18€

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

SOUPE DE POISSON REVISITEE AUX COQUILLAGES

16€

*Fus de Roche, poissons de roches et crevettes,
croûtons, moules et couteaux, rouille, emmental*

MAKI DE TARTARE DE BŒUF AUX FRUITS DE LA PASSION

15€

*Sauce soja, persilles, moutarde à l'ancienne, cacahuète,
échalotes, gingembre*



RISOTTO



*LE RISOTTO A LA TRUFFE 25€

*Crème mascarpone à la truffe, copeaux de
parmesan*

Nous privilégions les produits
frais et locaux.

* plats sans gluten

LA TERRE

* LA COTE DE COCHON

Purée de pomme de terre douce à la fève de tonka, choux farcis aux champignons, frites d'aligot au chèvre corse, jus de truffe

Origine France

30€

* LE CROUSTILLANT DE PALERON DE BŒUF CONFIT

Brisure de truffes, duxelles de champignons, crêpe aux herbes, purée de carotte au tandoori, carottes glacées, poêlée de champignons, jus aux épices

Origine France

31€

LA MER

* LE POULPE GRILLE FUMÉ & SON CROUSTILLANT

Risotto de fregola aux parmesan et truffe poivrons rouges, oignons, herbes fraîches, sauce beurre blanc

Origine Corse

33€

* LE POISSON CORSE DU JOUR

Purée d'artichaut, gnocchi de pomme de terre au citron confit, légumes d'automne, sauce hollandaise

34€

DEMANDEZ À NOS SERVEURS
LA SUGGESTION DU CHEF

LES DESSERTS

LE CITRON AU YUZU

Ganache montée parfumée au citron, coulant au yuzu & palet breton et son sorbet

14€

* LA FIGUE DE BARBARIE

Confit de figue de barbarie parfumée au poivre de timut, poires caramélisées, éclats de noisettes et ganache à la vanille et son sorbet

13€

LE GALET DE LA PIETRA

Crème montée à la vanille, sablé de cacahuète et praliné de cacahuète croustillant enrobé de chocolat noir & sa glace

14€

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Origine Corse

12€

GLACES & SORBETS

Sélection de parfums de notre artisan glacier José Salge

3€/BOULE

* plats sans gluten