

LES ROUGES

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Clos Culombu 2024 – AOP Calvi	-	38 €	-
Domaine Renucci cuvée Vignola 2022 – AOP Calvi	-	39 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2022 – AOP Calvi	-	58 €	-
Clos Landry cuvée Rochemer 2024-AOP Calvi	-	68 €	-

PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Mon Amour 2023 – AOP Patrimonio	-	33 €	-
Domaine Ligenda – AOP Patrimonio	-	37 €	-
Domaine Paradella cuvée Aldila 2024-Vin de France	-	49 €	-

LE CENTRE CORSE

Domaine Mondange cuvée Primizia-IGP Ile de beauté	-	26 €	-
Clos Venturi cuvée « 1769 » – AOP Corse	-	36 €	-

L'EXTREME SUD

San Micheli 2024 – AOP Sartene	-	39 €	-
Domaine De Peretti Della Rocca cuvée Colette 2023 – AOP Figari	-	64 €	-

LE PAYS AJACCIEN

Domaine Comte Peraldi 2022 – AOP Ajaccio	-	42 €	-
--	---	------	---

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	-	67 €	-
--	---	------	---

LES BLANCS

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Figarella cuvée A Ronca – AOP Calvi	-	32 €	-
Clos Culombu 2024 – AOP Calvi	-	38 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2024 – AOP Calvi	-	58 €	-
Clos Landry cuvée Rochemer 2024 – AOP Calvi	-	68 €	-

PATRIMONIO

Clos Teddi cuvée « Un été dans le désert 2025 » – AOP Patrimonio	-	39 €	-
Clos San Quilico cuvée Riserva 2022 – AOP Patrimonio	-	41 €	-
Clos Marfisi UVA 2025 – AOP Patrimonio	-	49 €	-

LE CENTRE CORSE

Domaine Mondange cuvée Primizia – IGP Ile de beauté	-	26 €	-
Clos Venturi cuvée 1769- AOP Vin de Corse	-	36 €	-

L'EXTREME SUD

Domaine Mondoloni cuvée Prima 2024 – AOP Sartène	-	49 €	-
Domaine De Peretti Della Rocca cuvée Jules 2024 – AOP Figari	-	52 €	-
Domaine Castellu Di Barrici – AOP Sartène	-	62 €	-

BOURGOGNE

Domaine William Fèvre 2023 – AOP Chablis	-	59€	-
--	---	-----	---

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Masson Blondelet cuvée Villa Paulus – AOP Pouilly Fumé	-	64 €	-
Domaine Vacheron 2024 – AOP Sancerre	-	69 €	-

LES ROSÉS

LA BALAGNE

Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2025 – AOP Calvi
Clos Culombu – AOP Calvi
Clos Landry Rosé Gris 2025 – AOP Calvi

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

LE CENTRE CORSE

Domaine Mondange cuvée Primizia – IGP Ile de beauté
Clos Venturi cuvée 1769-AOP Vin de Corse

-	26 €	-
-	32 €	-

PATRIMONIO

Clos Teddi 2024 – AOP Patrimonio
Orenga Di Gaffory 2024-AOP Patrimonio

-	37 €	-
-	38 €	-



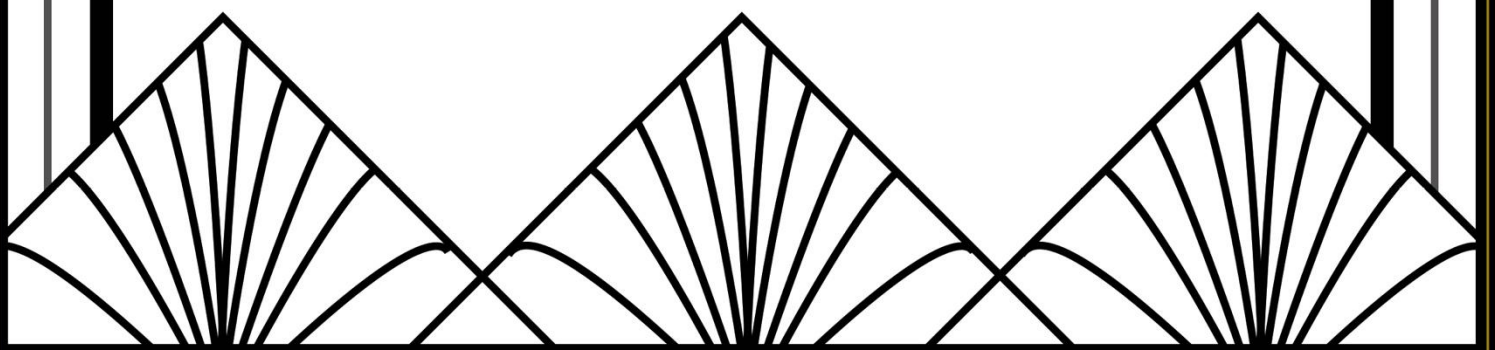
LES CHAMPAGNES

Deutz
Taittinger cuvée Prestige
Billecart-Salmon
Billecart-Salmon Rosé
Deutz Blanc de Blanc
Billecart-Salmon Brut
Taittinger Comte de Champagne Brut
Taittinger Comte de Champagne Rosé
Dom Pérignon Vintage

75CL	150CL
89 €	-
99 €	-
109 €	-
179 €	-
189 €	-
-	199 €
199 €	-
299 €	-
449 €	-

Eau minérale Zilia 1L
Eau minérale gazeuse Orezza 1L

6€
6€



LES ENTRÉES

L'ASPERGE, L'ŒUF, LE JAMBON 18€

Jambon frais et croustillant, sauce béarnaise, œuf crémeux, algues, croquant d'amandes, sauce aux asperges.

LE TERRE ET MER 14€

Panais fondant, carotte, caviar de poisson, sauce fumée aux saveurs terre et mer, cornichons et algues

LES CREVETTES ET LES ANCHOIS 16€

Gambas enroulées en pâte kadaïf et lardi di Colonnata, sauce bagna cauda, choux blancs et rouges fermentés, cerfeuil et huile de sésame rouge torréfié



PÂTES ET RISOTTO



LA RAVIOLE AU BROCCIU & FIGATELLU 25€

Raviolo di San Domenico aux blettes et parmesan, figatellu tiède, mousse de brocciu et pleurotes panicaut confit

SPAGHETTI A LA SEICHE & AU CRABE 26€

Spaghetti alla chitarra à l'encre de seiche, ragoût de mer, calamars pochés, herbes fraîches, piment d'Espelette et sauce au crabe

LA TERRE

ROULÉ D'AGNEAU ET LEGUMES DE SAISON 30€

Crème de blettes, betteraves fondantes et crues, petits pois et fève à l'huile et au gingembre. Cébette fraîche et jus d'agneau à la citronnelle et coriandre

LA POITRINE DE COCHON CUITE A BASSE TEMPERATURE 28€

Poitrine de cochon marinée et salée aux épices, purée de céleri-rave fumé, patate douce au persil, citron et Espelette, jus de cochon frais au citron vert

VOLAILLE SELON ARRIVAGE 29€

Poireau au mascarpone et safran, céréales et graines, ail des ours, poireau frit, ail, jus de volaille au salmis

LA MER

LE POISSON DU JOUR 33€

Risotto d'épeautre, crème de cresson, blettes sautées à l'ail et piment, pesto d'algues et écume de poisson

LE POULPE A LA PLANCHE 31€

Fregola sarda, herbes fraîches, poivrons piquillos, chorizo croustillant, beurre maître d'hôtel et jus de bœuf

DEMANDEZ À NOS SERVEURS
LA SUGGESTION DU CHEF

LES DESSERTS

LE TOUT CHOCO 14€

Palais Breton, brownie, crème au chocolat blanc, crème au chocolat noir, glace chocolat

DECLINAISON DE POMME VERTE, CITRON VERT ET FENOUIL 14€

Crème au citron vert, éponge à la pomme verte, citron vert confit, pomme fraîche, chips de fenouil, brunoise de fenouil et sorbet à la pomme

LE PARIS-BREST 12€

Crème de noisette, gel de myrthe, craquelin, sablé et glace noisette

L'ASSIETTE DE FROMAGE 12€

Sélection de Marie-Ange Maniccia (Origine Corse)

GLACES & SORBETS 3€/BOULE

Sélection de parfums de notre artisan glacier José Salge