

# 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 €	-



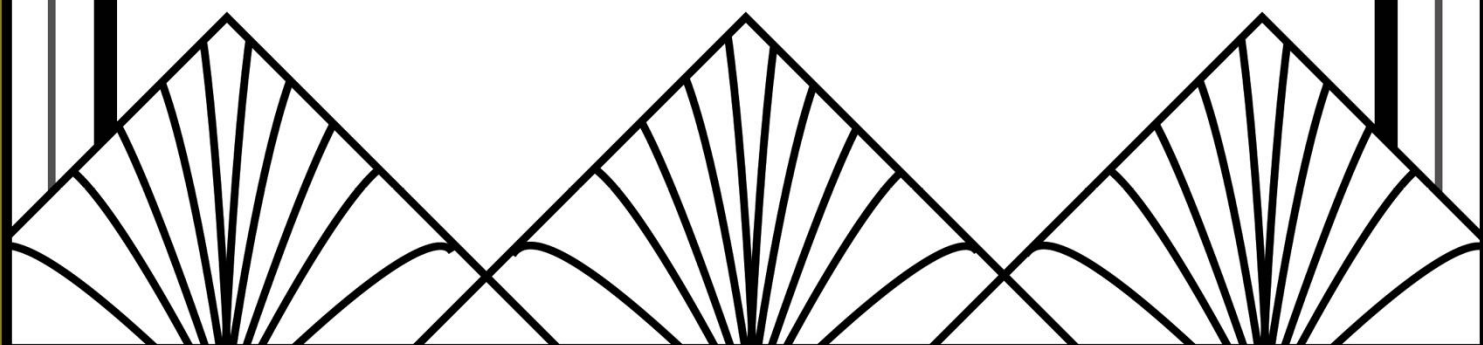
# LES CHAMPAGNES

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*

### VOLAILE SELON ARRIVAGE 33€

*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

### CHOCOLAT ET GRIOTTES 14€

*Demi-sphère au chocolat noir, ganache au chocolat blanc, griottes au Porto rouge, sablé et sa boule de glace*

### 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*