

Les Prémices

E mietté de tourteau & groseilles, sabayon pistache, bisque à la citronnelle	26 €
F oie gras poêlé, cédrat et légumes tubéreux bouillon de Dashi	26 €
C arotte & safran version végétale, jus de gingembre, condiment de pickles, sorbet green juice	22 €

La Mer

C ailette de homard et langouste bisque à la citronnelle	49 €
D os de cabillaud cuit à la vapeur, kumquat confit sucrine glacée, salade de couteaux	38 €
L otte rôtie au tandoori 100 % fenouil	39 €

La Terre

Tourte de Porcelet et foie gras, fruit de saison grillé	39 €
Veau parfumé aux herbes du maquis, vinaigrette miel-fleur de basilic panais confit, vierge d'herbes	38 €
Filet de bœuf au jus miroir de vin rouge purée d'oignons rouges, et pommes de terre au thym	39 €

Les Fromages & Gourmandises

Plateau de fromages corses,	25 €
Fromage corse, travaillé par nos soins	12 €
Les agrumes de Corse, cuits, crus et confits rafraichi de citron-gingembre	15 €
La châtaigne et la clémentine en flan caramélisé neige de clémentine	16 €
Olives Taggiashe au chocolat, grué de cacao crème glacée à la fleur de sel	17 €