

Les Prémices

E mietté de tourteau, sabayon pistache, Bisque à la citronnelle	25€
F oie gras poêlé - cédrat - tubéreux - figues consommé de bœuf au gingembre	26€
L angoustines panées au curly, Jus vert de laitue, saladine de fenouil vinaigrette de tête	25€
C arotte-safran version végétale, glace à la truffe Condiment de pickles	18€

La Mer

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| H omard en deux cuissons,
Pinces et coudes en caillette de chou,
Queue rôtie,
Jus beurré aux agrumes | 39€ |
| S aint-pierre snacké, déclinaison de choux crus et cuits,
siphon aioli | 34€ |
| B ouille-abaisse végétale parfumé à la citronnelle,
Accompagnée de filets de poisson, rouille végétale | 35€ |

La Terre

Tourte de porcelet au foie gras, Fruits de saison grillés	36€
Veau aux branches de fenouil sec et nepita-noisette, Déclinaison de betteraves	34€
Filet de bœuf au beurre de cacao, légumes oubliés rôtis Vinaigrette de miel du maquis-sirop d'érable	36€

Les **G**ourmandises

P lateau de fromages corses	25€
L ait de brebis, servi glacé, Confit d'agrumes et pistaches	12€
E ntremet chocolat au cœur amer, opaline au chocolat	15€
C roquant de chocolat blanc, pomme acidulée au caramel	14 €
M ont Blanc version Belvédère	15€