

Menu Dégustation

Tartare de loup

daikon au sel, crème de sésame-poutargue

**Émietté de tourteau & groseilles, sabayon à l'estragon,
bisque à la citronnelle**

Filet de Saint-pierre, royale de laitue,

sucrine glacée, purée de pain, confit de kumquat

**Veau parfumé aux herbes du maquis, vinaigrette miel-fleur de basilic
gnocchis de panais, siphon panais-noisette**

Fromage Corse,

travaillé par nos soins

**Olives Taggiashe au chocolat, grué de cacao,
crème glacée à la fleur de sel**

Prix net 120 euros