

MENU CORSE

39

POUR COMMENCER

Charcuterie corse
ou
Soupe corse (uniquement le soir)

ENTRÉE

Beignets de courgettes

PLAT

Agneau de lait en sauce
ou
Sauté de veau aux olives
ou
Civet de sanglier

ACCOMPAGNEMENT

Linguine
ou
Polenta crémeuse
ou
Gratin dauphinois

POUR FINIR

Assiette de fromages corses
ou
Flan, Île Flottante

ENTRÉES

Beignets de courgettes <i>Zucchini beignets</i>	14
Assiette de jambon corse AOP «Rinaldi» <i>Corsican cured ham “Rinaldi” – PDO Selection</i>	22
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	22
Ceviche de loup, pamplemousse et menthe <i>Sea bass ceviche, grapefruit and mint</i>	20
Aïoli de gambas, citron confit et huile de persil <i>Prawn aioli, preserved lemon and parsley oil</i>	18
Tomates cœur de bœuf snackées, artichauts et olives taggiasche <i>Seared beefsteak tomatoes, artichokes and taggiasca olives</i>	15
Salade pommes de terre, haricots verts et pois gourmands, sauce ravigote <i>Potato salad with green beans, snow peas and ravigote dressing</i>	16
Gaspacho verde, focaccia chèvre miel <i>Green gazpacho, goat cheese and honey focaccia</i>	18
Caponata, burrata et réduction de Porto au balsamique <i>Caponata, burrata and balsamic Port reduction</i>	22

MENU ENFANT 12

Steak haché ou jambon blanc
Minced beef steak or cooked ham

Frites maison ou pâtes
Homemade fries or pasta

Boule de glace
Ice cream

PLATS

Côte de veau, jus corsé et pommes fondantes <i>Veal chop with rich jus and fondant potatoes</i>	36
Gigot d'agneau de lait corse rôti, pommes fondantes (pour 2 pers) <i>Roasted Corsican milk-fed leg of lamb to share, with fondant potatoes</i>	62
Entrecôte "Black Angus" 350gr, sauce béarnaise et frites maison <i>Black Angus ribeye (350gr), Béarnaise sauce and homemade fries</i>	36
Ribs de bœuf braisé "IGP Aberdeen", purée de patate douce, épices BBQ <i>Braised Aberdeen PGI beef ribs, sweet potato purée, rich jus and BBQ spices</i>	32
Ris de veau à la crème d'ail noir, purée maison <i>Sweetbreads with black garlic cream and homemade mashed potatoes</i>	38
Calamars sautés en persillade, riz pilaf <i>Calamari sautéed in parsley-garlic butter, pilaf rice</i>	26
Turbot rôti au thym, beurre blanc au citron confit et purée maison <i>Thyme-roasted turbot, preserved lemon beurre blanc and homemade mashed potatoes</i>	34
Linguine alle vongole <i>Linguine alle vongole</i>	25
Risotto aux tomates confites et piquillos <i>Risotto with confit tomatoes and piquillo peppers</i>	22

DESSERTS

Crumble abricots romarin, glace yaourt maison <i>Apricot and rosemary crumble, handmade yogurt ice cream</i>	12
Pavlova du moment <i>Seasonal pavlova</i>	11
Salade de pêches au Muscat <i>Peach salad with Muscat wine</i>	11
Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille <i>French toast brioche, salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	12
Carpaccio d'ananas rôti, sablé breton et sorbet framboise maison <i>Roasted pineapple carpaccio, breton shortbread and handmade raspberry sorbet</i>	10
Profiterole à partager <i>Profiterole to share</i>	18
Flan au caramel <i>Caramel flan</i>	10
Ile flottante <i>Floating island</i>	10
Verrine glacée artisanale corse « Minà » (250 ml) <i>Artisanal Corsican "Minà" frozen dessert (250ml)</i>	12
Assiette de fromages corses <i>Corsican cheese platter</i>	15
Boule de glace <i>Ice cream</i>	2,5