

Nos entrées à partager ou pas...

Tartelette fine d'Automne 26€

Pleurotes, fondue de poireaux, châtaignes, noix, saumon fumé (Maison de la Bottarga)

Crostini - Déclinaison de courge 22€

Pain Bio "A Pagnotta" Bastia Mousseline de butternut au brocciu et noisettes torréfiées, courge rôtie, brisures de Panzetta

Autour du foie gras 26€

Mi-cuit maison au muscat Corse "Orenga de Gaffory" et escalope poêlée, coing poché

Focaccia au romarin et son assortiment de saveurs maison 21€

Beignets de fromage frais 18€

Fromagerie A Tinella Lucciana- GM Pischedda

La nustrale 26€

Saucisse, Coppa, Lonzu et jambon Semidei - charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

Demi-douzaine de croustillants d'escargots 16€

Elevage Corse Lumaca, salade

Pour nos minis Gouverneurs

Menu enfant 19€ - jusqu'à 11 ans

Boisson au choix: Coca, Coca zéro, Ice tea, Jus de fruit, Liptonic, Sirop

Plat: Aiguillettes de poulet pané, petites pommes de terre grenailles
- Sont invités ketchup et Mayonnaise

Dessert: Glace surprise



FAIT MAISON
Prix service compris

Our starters – to share... or not

Delicate Autumn tartlet 26€

"Pleurotes" mushrooms, leek fondue, chestnuts, walnuts, smoked salmon
(Maison de la Bottarga)

Crostini – Squash variations 22€

Bio Bread "A Pagnotta" Bastia, Butternut mousseline with brocciu and toasted hazelnuts, roasted squash, Panzetta crumbles

Around foie gras 26€

Homemade semi-baked with Corsican muscat "Orenga de Gaffory" and pan-fried cutlet, poached quince

Rosemary Focaccia with a Selection of Homemade Flavors 21€

Fresh cheese fritters 18€

Fromagerie A Tinella Lucciana- GM Pischredda

La Nustrale 26€

Sausage, Coppa, Lonzu, and Semidei Ham – traditional Corsican charcuterie, artisanally made

Half-Dozen Crispy Snails (Corsican farm Lumaca), with Salad 16€

For our Little Governors

Children's Menu 19€- up to 11 years



Drink of your choice: (Coca-Cola, Coca zéro, Ice Tea..)

Main course: Breaded chicken strips, with baby potatoes - Special guests: ketchup and mayonnaise

Dessert: Surprise ice cream

... *et nos plats*

Tagliata de Boeuf Black Angus d'Uruguay 36€

Sauce béarnaise en syphon et pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit

Filets de rouget barbet 34€

Sauce vierge méditerranéenne (tomates cerises, olives noires et pignons), légumes du soleil grillés

Terre-Mer 35€

Tentacules de poulpe snackées (maison de la bottarga - furiani) & chorizo ibérique bellota, piperade aux pois chiches

Risotto crémeux du moment 29€

Déclinable végétarien 26€

Côtelettes d'agneau 32€

Rôties en croûte de noisette de Cervione (E Dulcezze), pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit



FAIT MAISON
Prix service compris

... *and our mains*

Black Angus Beef Tagliata from Uruguay 36€

Served with béarnaise sauce (siphon style) and roasted baby potatoes with rosemary and confit garlic

Red Mullet Fillets 34 €

Mediterranean sauce vierge (cherry tomatoes, black olives and pine nuts), grilled sun vegetables

Surf & Turf 35 €

Seared octopus tentacles (Maison de La bottarga - furiani) & Iberian Bellota chorizo, chickpea piperade

Creamy Seasonal Risotto 29 €

Vegetarian option available 26 €

Lamb Chops 32€

Roasted in a hazelnut crust from Cervione (E Dulcezze), with rosemary-roasted baby potatoes and confit garlic



FAIT MAISON
Prix service compris

Desserts

L'incontournable mi-cuit des Gouverneurs

Création sur mesure par notre chef de différentes sélections de chocolats Valrhona et son sorbet framboise

La surprise du verger

Tartelette aux fruits de saison

Verrine Cervione

Praliné Nucciarella E DULCEZZE - noisettes de Cervione , mascarpone, canistrelli

Fragula Vaniglia

Parfait glacé fraise-vanille, dacquoise amande, mousse fraise, entremet vanille de Madagascar et glaçage fraise-menthe

L'affogato d'ici

Glace vanille canistrelli et amandes effilées noyées dans le café, crème fouettée

L'assiette de fromages Corses et sa confiture de figues

14€



FAIT MAISON
Prix service compris