

TRA DI NOI

CHEF EXÉCUTIF THOMAS BRASLERET

Nos producteurs

Notre poissonnier, **Ange Marie Palmieri**

Notre boucher, **Antoine Gandolfi**

Notre Boulanger, **Straboni Sisco** « meilleure boulangerie Corse 2021 »

Notre glacier, **Didier Paoli**

Nos confitures, **Charles Antona**

Notre charcutier, **Anthony Domestici**

Nos fromages, **fromagerie Pierucci**

Notre apiculteur, **APA & MELE Monsieur Torre**

Nos herbes aromatiques, **les jardins du Misincu**

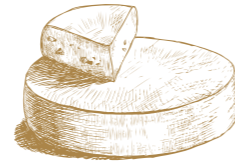
Des plats généreux à partager, des produits locavores, un choix de mets issus du meilleur de la Corse, une atmosphère pour partir à la découverte des secrets culinaires corses.

“Mon univers culinaire s’imprègne du terroir et de l’histoire du Cap Corse. Suivez-moi pour un moment d’audace et de végétalité iodée, la concentration des goûts sera votre guide dans ce voyage.”

Thomas Brasleret



À PARTAGER



L'Assiette de Charcuteries, d'Anthony Domestici • 16€

Coppa, Lonzu, Salcicci, Prisuttu

L'Assiette de Fromages • 16€

Saveurs du maquis, Tomme de brebis, A casinca - Fromagerie Pierucci

L'Assiette Mixte • 18€

Panache de charcuteries AOP corse et fromages corses

L'assiette de Prisuttu (80gr) • 12€

Jambon sec affiné 18 mois de Anthony Domestici AOP Corse



Nos Entrées

Le Maigre • 16€

Tartare de poisson de nos côtes rafraichi d'olives, citron et céleri grillé

La Brousse • 18€

Salade de champignons, brousse de chèvre et figue de barbarie rôtie

L'Aziminu • 18€

Soupe de poissons de l'ami Ange-Marie

Le Poulpe • 16€

Comme un ceviche de poulpe, concombre, sésame et kiwi frais

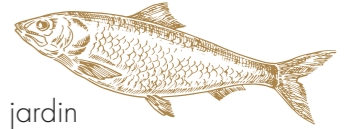
Le Foie Gras • 18€

Foie gras « mi-cuit » aux feuilles de figuier, chutney et réduction de Cap Mattei

Prix net service compris.

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1^{er} Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.

Nos Poissons



Le Thon • 38€

Thon rouge d'ici servi rosé, courgettes mi cuites et basilic du jardin

Le Rouget • 38€

Filets de rougets snackés, autour du fenouil et jus rôti d'arêtes

La Langouste • 25€/100gr

Langouste grillée aux branches de citronnier accompagnée de légumes grillés ou tagliatelle à la bisque cremée

Nos Viandes

Le Veau • 36€

Pavé de veau rôti, pomme macaire aux olives, artichauts et jus réduit au thym

L'Agneau • 38€

Epaule d'agneau confite 48h, navets en textures, ketchup de myrtilles et jus concentré

Le Bœuf pour 2 • 82€

Côte de Boeuf fumée par nos soins accompagnée de légumes grillés et pommes frites maison

Végétale • 22€

Risotto crémeux de légumes d'ici et tome Corse

Nos Desserts

La Figue • 14€

Figue du domaine confites au Prosecco, mousse au miel et verveine

La Fraise • 14€

Pavlova à la fraise et crémeux basilic

Le Chocolat • 15€

Dôme chocolat onctueux et cœur coulant caramel

L'Exotique • 14€

Composition autour de « mangue-passion » rehaussé de poivre



Les Glaces ou Sorbets de M. Paoli • 4€ la boule

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette Pralinée, Brocciu / Sorbet : Citron, Framboise, Fraise