

# TRA DI NOI

CHEF EXÉCUTIF THOMAS BRASLERET

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

### L'Asperge Verte • 20€

Asperges en températures à la noisette de Cervione et burratina crémeuse

### L'Aziminu • 18€

Soupe de poissons de l'ami Ange-Marie

### Le Poulpe • 20€

Salade de Poulpe et poivrons en textures condimentés aux framboises

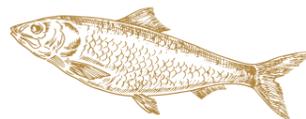
### Le Foie Gras • 18€

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<sup>er</sup> 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 juste saisi, laqué à la capucine, artichauts et réduction barigoule

### Le Bar • 40€

Bar d'ici juste rôti, asperges à la cerise et sauce vierge

---

## Nos Viandes

### Le Veau • 38€

Pièce de Veau servi rosé, polenta et épinards en gratin léger, jus concentré

### L'Agneau • 34€

Carré d'Agneau en croûte d'agrumes, caviar de courgettes et falafel de fèves

### Le Bœuf pour 2 • 82€

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

### La Langouste • 25€/100gr

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

### Végétale • 22€

Risotto crémeux de légumes d'ici et tome Corse

---

## Nos Desserts

### Le Brocciu • 13€

Notre Fiadone, brocciu et kumquat du Domaine

### La Fraise • 14€

Macaron fraise mélisse et sorbet fraise

### La Chocolat • 15€

Brookie chocolat caramel beurre salé et sorbet chocolat

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

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



## 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**

