

TRA DI NOI

CHEF EXÉCUTIF THOMAS BRASLERET

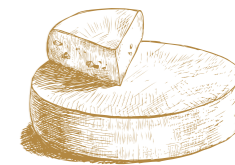
Des plats généreux à partager, des produits locavores, un choix de mets issus du meilleur de la Corse, une atmosphère pour partir à la découverte des secrets culinaires corses.

"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 rafraîchi 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

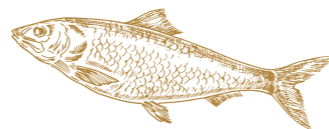
Le Foie Gras • 18€

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^{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 Saint Pierre • 36€

Saint Pierre confit au beurre d'algues, nage de légumes et citron

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**

