

LE DÉJEUNER BOHÈME DU MISÍNCU

Entrées, Plat, Dessert 45€

Chef exécutif Paul Bertheau - Chef Pâtissier Julien Meunier

Un chapeau de paille, une brise légère, du soleil dans les solaires, des produits locavores, frais, issus de notre potager et de nos producteurs voisins, bienvenue au Tra Di Noi le midi !

À PARTAGER

Le Prisuttu AOP d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano 80gr - 12€

Prisuttu AOP 24 mois / beurre Corse

Le Fromage d'Annabelle ALBERTINI & fromagerie OLMETA - 12€

Planche de fromages affinés Corse / confiture Anatra

ENTRÉES

Green Misíncu - 17€

Salade végétale quinoa et légumes de la permaculture selon récolte du jour / vinaigrette au miel du Cap Corse / framboises du potager

La sélection d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano - 17€

A la découverte de la charcuterie Corse AOP

Les tomates de la permaculture - 15€

Déclinaison de tomates anciennes de la permaculture aux herbes du jardin / Burrata / Pesto

Le Poulpe de Méditerranée - 15€

Poulpe mariné aux saveurs du maquis / huile d'olive corse

PLATS

Demi poulet fermier - 26€

Légumes du potager

Côte de veau corse 300gr (supplément menu 5€) - 31€

Jus corsé et légumes du potager

Linguine aux Palourdes du Chef - 24€

Retour de marée, retour de marché

Les Pappardelles du jour - 21€

Glacées au beurre / herbes séchées de la permaculture/ olives taggiasche/ petits pois / tomates cerises confites / pistaches / copeaux de tomme Corse / huile de basilic

LE DÉJEUNER BOHÈME DU MISÍNCU

DESSERTS

Le Browkie du Misíncu - 14€

Noisettes de Cervione / cœur praliné maison / glace vanille de M. Paoli

La tarte aux citrons du Domaine - 12€

Meringue onctueuse/ sorbet brocciu de M. Paoli

L'île de beauté flottante - 12€

Crème anglaise népita / caramel coulant / amandes effilées torréfiées

La Fraise et le Basilic de la Permaculture - 15€

Sablé / crémeux au piment d'Espelette / sorbet citron bio de M. Paoli / basilic ciselé

Le Chocolat Caraïbe 66% et le Caramel beurre salé - 15€

Croustillant gianduja / biscuit cacao sans farine / glace vanille de M. Paoli

Glaces de M. Paoli - 4€ la boule

la boule Vanille / caramel fleur de sel / brocciu / noisette praliné

Sorbets de M. Paoli - 4€ la boule

Citron jaune bio / framboise / chocolat / fraise

- Prix service compris
- Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1er 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.