

# 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 locaux, 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, Salicci, Prisuttu

### L'Assiette de Fromages • 16€

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

### 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 • 16€

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

### Le Foie Gras • 18€

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

## 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 crémeuse

## Nos Viandes

### Le Veau • 36€

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

### L'Agneau • 38€

Epoule d'agneau confite 48h, navets en textures, keitchup de myrtilles et jus concentré

### Le Boeuf 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

### L'Abricot • 13€

Confit d'abricot, crémeux et sablé romarin

### La Fraise • 14€

Finger fraise et poivre de Timut

### Le Chocolat • 16€

Royal chocolat en coque craquante

### La Pêche • 14€

Tartellette pêche et verveine du Domaine

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

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



Prix net service compris.

Information sur les allégènes selon le décret du 17 avril 2015 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> Juillet 2015.  
un listing complet des allégènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.