



LES JARDINS DU
MISINCU
CAP CORSE
★★★★★



LES ENTRÉES

- **Gaspacho du jour** à l'ardoise
- **Salade du jour** à l'ardoise
- **Les moules à partager** ouvertes au brasero, tomate et tome corse **13€**



LES ACCOMPAGNEMENTS

(2 au choix pour l'ensemble de la table -

Supplément garnitures 5€)

- **Le coleslaw** - choux, carottes et herbes de la permaculture lié à la remoulade
- **Les grenailles** fondantes et gourmandes
- **La tomate** à la provençale comme on en fait plus
- **La patate douce** crémeuse assaisonnée à la vanille
- **Les sauces** - découverte de 4 sauces à partager : gorgonzola, chien, bbq, yaourt



LES PLANCHES

- **La charcuterie** - lonzu coppa saucisse **14€**
- **La mix** - charcuteries et fromages **16€**



À LA FLAMME

- **La poitrine de veau** - confit au thym et à l'ail **21€**
 - **Le bœuf persillé** et grillé **24€**
 - **Les ribs de cochon** laqué à la myrte **19€**
 - **Le ½ poulet** à goûter avec la sauce chien **18€**



AU BRASERO

- **Le poulpe** tendre et croustillant **25€**
- **Les gambas** flambées au Whisky de chez nous P&M **27€**
 - **Poisson du jour** à l'ardoise



LES DESSERTS

- **Le fromage blanc** - texture de fraises, fraises fraîches et biscuit streusel **8€**
- **Le Sunday** - glace stracciatella, chouchou, caramel beurre salé et chocolat **8€**
- **Le tiramisu** - crème mascarpone, abricots rôtis et canistrelli **8€**
- **Dessert du jour** à l'ardoise **8€**