

LE CORNER « LUXE »

Pour fêter quelque chose, par curiosité...ou tout simplement se faire plaisir : des assiettes dégustation avec les meilleurs produits.

Caviar Perlita 30gr

Un produit issu d'esturgeons sibériens, nés, élevés et transformés sur le bassin d'Arcachon. Traçabilité totale, Taux de sel bas.
+ shot de vodka 5€/ personne

Foie gras maison

Chutney de mangue, fruits secs, toasts grillés
Pour une personne 16€
Pour deux personnes 29€
+ coupe de champagne 10€/personne

LES DOUCEURS

Bavarois frais et coloré

Délicates mousses de fruits de saison, chantilly citronnée et fruits frais. 10€

Baba « chic »

Crème chantilly à la citronnelle
Arrosé au rhum Don Papa 10€

Création « tout chocolat »

Pour les amateurs de chocolat, 3 déclinaisons surprises, crème anglaise 12€

Meli-melo citron-basilic

Canistrelli, mousse de citron, glaces yuzu et basilic 10€

Soupe ou salade de fruits

9€

Les glaces artisanales « Salge »

Vanille ou Chocolat canistrelli – Fraise - Cédrat
Clémentine – Brocciu citron - Châtaigne 2,50€



Pour les kids (moins de 12 ans)

Midi et Soir - Menu à 12€
Plat – dessert - boisson



LA CARTE

LES PLANCHES DU MARDI SOIR

DECLINAISON « TERRE »

Bruschetta à base de Prizuttu, velouté,
Foie gras, crudités, douceur 22€

DECLINAISON « MER »

Bruschetta à base de saumon, velouté,
mousse de poisson citronnée, crudités, douceur 22€

DECLINAISON « VEGETARIENNE »

Bruschetta à base de tomates et mozzarella,
velouté, courgette farcie, crudités, douceur 20€

DECLINAISON « KIDS »

Bruschetta à base de jambon blanc, velouté,
chips, douceur 12€

LES SAVEURS DU TERROIR CORSE

Le meilleur de la tradition montagnarde : une sélection de fromages et de charcuteries élaborés par de petits producteurs locaux...

L'Ardoise de charcuterie corse 18€

Lonzu, Coppa, Saucisson, Prizuttu, Terrine, Salade verte, pain grillé

L'Ardoise du berger 16€

Tome de brebis, Fromage frais, Fromage affiné, Confiture de figue, Salade verte, oignon confit

Terrine artisanale locale (200 gr) 13€

Selon arrivage – Servie avec salade verte

L'Ardoise corse découverte 24€

Assortiment de charcuterie et de fromages corses, confiture figue, terrine, salade verte

Assortiment de 4 anti-pasti corses 17€

Dés de tome, saucisson, caviar de tomates séchées, mousse d'aubergine

POUR LES PETITES FAIMS

Le Croque-Monsieur en deux versions

Le classique apprécié des enfants
Le revisité pour les plus grands

11€
14€

Les Omelettes (œufs bio)

- Nature
- Brocciu et menthe du jardin
- Oignons caramélisés
- Légumes ou Prizuttu

11€
13€

LE COIN FRAICHEUR

Autour de la Burrata

Burrata, tomates cerises caramélisées, graines de sésame citronnées, raviolis de mangue.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

18€

Autour du melon

Melon slicé, fines tranches de prizuttu, parmesan et pistaches grillées. Gaspacho de melon.

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

16€

Autour des fruits frais

Aiguillettes de poulet marinées aux agrumes, pamplemousse, avocat, pomme, tomates cerises, oignon rouge et glace poivron.

Huile de noisette, Fleur de saison

17€

Autour des fruits secs et graines

Quinoa bio, patates douces, oranges, pruneaux et abricots secs, amandes, sésame blanc et assortiment de graines

Huile de sésame, Herbes du jardin

15€

ENTREES

Velouté du moment

Selon la saison et l'inspiration de David

12€

Autour des légumes

Courgette farcie au brocciu spaghetti de courgettes aux tomates séchées, pignons, gingembre

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

13€

Autour de la viande

Tartare de veau corse « à l'italienne » viande coupée au couteau, parmesan, pesto basilic, pignons, roquette

Huile d'Olive Marquilliani, Fleur de saison

17€

Autour du poisson

Thon juste saisi, déclinaison de tomates, oignons nouveaux confits, pommes de terre grenaille et romarin du jardin

Huile d'Olive Ghjermana, Fleur de saison

18€

Toutes nos entrées peuvent être déclinées en version plat +9€

PLATS

Autour des légumes

Hamburger Végétarien

Aux légumes variés sur lit d'aubergines confites aux oignons et au romarin.

Huile d'Olive parfumée à la clémentine

19€

Autour d'une viande

Bœuf corse maturé bio, crème de truffes, pickles d'oignons, carottes parfumées à la fleur d'oranger, gaufre de pommes de terre.

Fleur de saison

24€

Autour d'un poisson

Filet de poisson à chair blanche (selon le retour de la pêche), légumes en couleur, risotto petit-pois menthe, coriandre et curcuma.

Huile d'Olive de Marquilliani, Fleur de saison

27€

Autour des épices

Une recette aux saveurs asiatiques, un vrai plat « santé » contrôlé par notre nutritionniste.

Canard aux mille saveurs, légumes croquants (poivrons, courgette...), riz noir

Huile de coco, Fleur de saison

22€

Plat du jour; Sur l'ardoise

Plat végétarien / Plat sans gluten / Plat sans lactose
Quentin saura vous renseigner