

CARTE RESTAURANT

Toutes nos préparations sont faites maison et fraîches. Une à plusieurs propositions change(nt) quotidiennement.

ENTREES

Velouté de petit pois à la menthe 12€
Œuf poché, brisures de prisuttu
Huile d'Olive Marquilian, Fleur de saison

Bouquet d'asperges vapeur 11€
Sauce mousseline citronnée
Huile d'Olive Marquilian, Fleur de saison

Ceviche de dorade royale 17€
sur lit de petit légumes croquants du jardin
Marinade Chimichurri
Déclinable en version plat + 8€

Tartare de Veau au couteau 17€
Marinade à l'italienne, tomates confites et perles de balsamique.
Huile d'Olive Marquilian, Fleur de saison
Déclinable en version plat + 8€

PLATS

Moussaka 19€
Aubergines grillées, sauce tomate maison
mozzarella gratinée
Huile d'Olive Marquilian, Fleur de saison

Dorade braisée en croûte d'épices 25€
Poêlée de légumes de saison variés à l'huile d'olive et riz safrané
Huile d'Olive Marquilian, Fleur de saison

Pavé de bœuf mûré Bio corse, 28€
Gratin de pomme de terre à la noix,
poêlée de courgettes et tomates cerises.
Basilique citronnée du jardin

Souris d'agneau de 7h 28€
Polenta crémeuse, jus miellé et tian de légumes aux herbes du jardin.
Thym et sauge du jardin, fleur de saison

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

LES DOUCEURS

Carpaccio de fruits frais 9€
Sirop maison à base d'anis vert et de vanille

Eton mess 10€
Crème vanille, biscuit madeleine à la liqueur de cassis, fruits des bois

Pêches rôties au vin 10€
sur onctuosité à la pistache

Création « tout chocolat » 11€
Pour les amateurs de chocolat,
3 déclinaisons surprises, crème anglaise

Les glaces artisanales « Salge » 3€
Vanille ou Chocolat canistrelli – Fraise – Cédrat - Clémentine – Brocciu citron - Châtaigne

 Pour les kids (moins de 12 ans)
Midi et Soir - Menu à 12€
Plat – dessert - boisson

MERCREDI SOIR

C'est le jour OFF de notre équipe cuisine, mais nous avons le plaisir de vous accueillir sur la terrasse dans les arbres pour des apéritifs-dinatoires.

Nos tapas sont réalisées avec le meilleur des produits locaux et bio.

Planche de 3 tapas 20 €
Planche de 5 tapas 32 €

LES SAVEURS DU TERROIR CORSE

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

L'Ardoise de charcuterie corse 18€
Lonzu, Coppa, Saucisson, Prizuttu, Terrine, Salade verte

L'Ardoise du berger 16€
Tome de brebis, Fromage frais, Fromage affiné, Confiture de figue, Salade verte, oignons confits

Terrine artisanale locale (200 gr) 13€
Selon arrivage – Servie avec salade verte

La planche mixte saveurs du terroir 24€
Assortiment de charcuterie et de fromages corses, confiture figue, terrine, salade verte

POUR LES PETITES FAIMS

Le Croque-Monsieur en deux versions
Le classique apprécié des enfants 11€
Le revisité pour les plus grands 15€

Les Omelettes (œufs bio) 11€
- Nature
- Brocciu et menthe du jardin
- Oignons caramélisés
- Légumes ou Prizuttu } 14€

LE COIN FRAICHEUR

Burrata sur carpaccio de tomates anciennes 17€
Tomates bio variées, pestu et perles de balsamique
Huile d'olive Marquilliani

Déclinaison autour du melon 16€
Gaspacho, billes et tranches de melon.
Chiffonade de Prisuttu
Huile d'Olive Marquilliani

Salade fraîcheur acidulée 16€
Suprêmes de pamplemousse, magret de canard séchés, pignons de pin dorés, salade verte Nuts oil

Bruschetta végétarienne 15€
Avocat finement tranché sur concassé de tomates et oignons caramélisés, pousses d'épinard
Huile d'olive Marquilliani

LES COULISSES DE LA CARTE

OBJECTIF 1 : SANTE

Toujours épaulés par notre spécialiste en nutrition-santé nous favorisons les produits bons pour notre corps. Parmi nos ingrédients « chouchou », que vous retrouverez dans nos plats : les huiles et les herbes aromatiques.

LES HUILES : Nous avons une préférence pour les grands crus, pour des extractions 1ère pression à froid et de qualité biologique. Notre choix est sans concession car notre cerveau est fait à 80% de gras et chacune de nos 60000 milliards de cellules est entourée par une membrane formée pour 1/3 d'acide gras. Notre peau, cette super-membrane externe reflète plutôt bien l'état de celles qui sont à l'intérieur... et la qualité des huiles n'y est pas pour rien !



LES HERBES AROMATIQUES : En plus de leurs vertus thérapeutiques, les herbes aromatiques (utilisées depuis la nuit des temps) affichent un score antioxydant ultra élevé. Les antioxydants sont les indispensables d'une stratégie anti-âge !
Menthe, Basilic, Coriandre... viennent du jardin.



OBJECTIF 2 : ORIGINALITE

LES FLEURS : Les fleurs dans l'assiette ne sont pas seulement « tendance » c'est aussi et surtout un retour à la naturalité, une revalorisation d'un savoir oublié. Elles sont plus nombreuses à être comestibles que ce que nous imaginons. La fleur est l'essence de la plante, elle porte l'énergie de cette dernière. Laissez vous surprendre, Osez goûter !



OBJECTIF 3 : IDENTITE

80% de nos produits sont « d'ici » ; ils viennent de nos plaines, de nos vergers, de nos montagnes. Nous connaissons personnellement les producteurs, les maraîchers, les pêcheurs et les éleveurs et pouvons vous certifier de l'origine des produits.

ET ... LE POTAGER DE GRAND PÈRE

Plus bio que bio... Dans la vallée du Reginu, dès que la saison le permet; Grand Père nous fournit en tomates, courgettes, salades, pommes de terre, aubergines, melons....

