

Assortiment de charcuterie corse (100% Porcu Nustrale) :	
Lonzu et coppa AOP, saucisse fermière *	24
Terrine de la cheffe	15
Tatin panais et carottes, crème de chèvre, caramel balsamique	15
Pimientos de Padrón, crème d'avocat	15
Crudo de thon, chou fleur rôti au miso, espuma sobrasada	20
Escalope milanaise de bœuf, mayo ail noir, butternut rôti	19
Os à moelle, sauce Mornay, croûtons, chimichurri	16
Ris de veau, crème citronnée et oignons, PDT grenailles	27
Côte de bœuf charolaise, grenailles, échalotes confites, salade (2/3 pers)	90
Croque focaccia, épaule de cochon rôtie, scamorza fumée, oignons confits, pickles de concombre, moutarde miel, mesclun	18
Croque focaccia, pleurotes, vinaigrette miel, stracciatella, pesto basilic noisettes, mesclun	18
Fromages fermiers corses : brebis et chèvre **	16
Banana bread, crémeux de chocolat blanc, poires au sirop	12
Gâteau basque, amandes, chocolat	12

\* Charcuterie di Petra (Monte, 2b), Vincent Paolantonacci (Azilone, 2a)

\*\* Marie Battistelli & U Marsulinu (2b)

Notre cuisine est certifiée 100% maison à base de produits frais et de saison  
Nos prix sont nets en euros et TTC