

MENU DE PRINTEMPS

A PARTAGER

Planche Plein Sud, charcuteries et fromages 32

Planche dégustation, spécialités corses et niçoises 40



POUR COMMENCER

Vitello Tonnato (veau cuit basse température) câpres, anchois ,pickles oignons rouges 15

Asperges poêlées au pistou , prosciutto 13

Carpaccio de betteraves , vinaigrette fumée, mousse feta agrumes, crumble salé 13

DESSERTS

Pannacotta fruits rouges 9

Fiadone, dessert traditionnel corse au citron et fromage frais 8

Brownie pacanes , ganache chocolat blanc vanille et gelée de myrthe 11

Glaces et sorbets maison boule /3



PLATS

Pavé de Morue en croûte de tapenade, risotto crémeux , carottes de couleurs 30

Lasagnes végétariennes (ricotta , épinards courgette et sauce tomate) 24

Veau à la Corse et gnocchi 24

Pétoncles , figatellu grillé (saucisse Corse maison), mousseline de choux fleur, asperges et betteraves 27

Onglet de Boeuf sauce échalotes salade verte et frites maison 30

Linguines aux crevettes flambées au pastis et ail 23

Sûpreme de Volaille , pomme de terre grenailles , jus corsé au café et échalotes confites 29