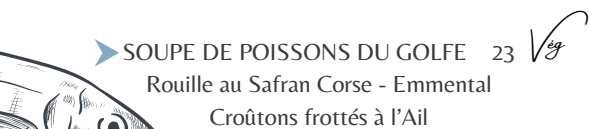


# Stéphan Rémon Maître Cuisinier de France

19H30 - 21H30

## Les Entrées



► SOUPE DE POISSONS DU GOLFE 23 <sup>Vg</sup>  
Rouille au Safran Corse - Emmental  
Croûtons frottés à l'Ail

STRACCIATELLA NATURE 23  
Tomates rôties - Stracciatella nature  
Crumble de Pignons - Huile d'Olive d'Oltremonti  
Basilic - Focaccia au Romarin de Roccapina

SALADE CÉSAR 27

Salade cœur de Romaine - Poulet croustillant  
Parmesan & Câpres frits - Tomates confites - Sauce César

SALADE CROQUANTE ACIDULÉE & BŒUF TATAKI 28

Fenouil - Pomme granny Smith - Chou blanc - Concombre  
Courgette Pergamena - Tataki de bœuf Aubrac  
Colatura & Huile de Cacahuètes grillées  
Citron vert - Sauce tonnato

► CARPACCIO DE TOMBULU À LA FLAMME 22

Maquereau mariné & flambé - Citron confit - Sumac  
Huile d'olive - Taboulé de Quinoa aux Herbes Fraîches

## Les Desserts

Julien Vidal, Chef Pâtissier

► VACHERIN MODERNE 15

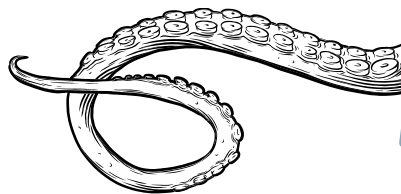
Meringue croustillante - Sorbet au Pomelo  
Ganache Népita confit Pomélo  
Suprêmes Pomelos

CHOCOLAT EN TEXTURE 17

Crèmeux tiède Chocolat noir  
Crème légère au Chocolat au lait  
Sorbet au Cacao - Tuile de Cacao

CITRON NOISETTE 16

Pâte sucrée Noisette  
Praliné craquant à la Noisette de Cervione  
Crème légère à la Noisette - Mousse au Citron  
Sorbet au Citron



## Les Plats

► CHICCHE DI PATATE & POUTARGUE 28 <sup>Vg</sup>

Chicche de Pomme de Terre au Curcuma - Râpé de  
Poutargue à l'Harissa - Bouillon de vieux Parmesan  
Zeste de citron - Pignons de Pin - Tombée de blettes

GIGOT D'AGNEAU CONFIT & ARTICHAUT 39

Gigot d'Agneau à la fleur d'Oranger  
Jus court - Crémeux & chips d'Artichaut  
Feuilles de Sollacaro à l'Huile d'Araucaria

SAINT PIERRE 40

Saint-Pierre laqué - Ravioles végétales de Céleri  
Algues & Bulots - Mélisse fraîche

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

AOP BIO CORSE 30

Philippe Vincensini

Coppa - Saucisson - Lonzu - Croustille - Pickles

A TAVULA DI FURMAGLIU 22

Chèvre Fior di Latte d'Arbori

Brebis Mallaroni U Sartésinu

Fromages de ferme issus de l'agriculture raisonnée  
et sans OGM - Confiture de Figue

PLANCHE DE NOS PRODUCTEURS 45

Le meilleur de notre Charcuterie & Fromage Corse

## Les Incontournables

CHEESEBURGER 28

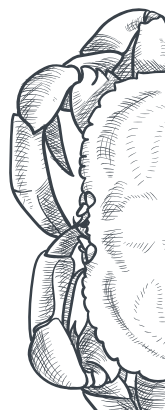
Steak du boucher 180gr - Tome Brebis - Tomates  
confites - Pickles de Chou blanc - Bun céréales &  
farine bio - Sauce tartare - Frites fraîches & Salade

CROQUE-MONSIEUR 28

Tranches de Pain blanc - Jambon italien à la Truffe  
Emmental - Béchamel - Frites & Salade

TOURTEAU ROLLS 26

Chair de Tourteau aux Agrumes - Brioche toastée  
Chou rémoulade - Mangue fraîche - Mayo épicée  
Frites & Salade



## Les suggestions du jour

L'entrée	21
Le plat	38
Le Dessert	16



<sup>Vg</sup> végétarien. <sup>LM</sup> Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France

► Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires  
L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.