

Stéphan Rémon Maître Cuisinier de France

Soucieux de respecter les saisons, il sélectionne la plupart de ses produits auprès de producteurs locaux dans un rayon de 150 km à suivre les filières écolabellisées ou issues du commerce équitable pour un meilleur respect de l'environnement.

Ainsi, les produits suivis de ce logo  sont soumis à ces engagements.



19H30 - 21H30

Les Entrées

ESQUINADE AU KALOUPILÉ 28

Chair de Crabe de mer aux Agrumes - Espuma au Kaloupilé
Tuile craquante - Crème glacée Basilic



▶ SOUPE DE POISSONS DU GOLFE 23

Rouille au Safran Corse - Emmental - Croûtons frottés à l'Ail

THON & HUITRE 28

Thon au Soja de Tamari & Huile d'Olive fumée - Algues Kombu confit
Huitres & Pickles de Câpres - Tuile croustillante de Chia
Crème de Citronnelle

HOMARD EN RAVIOLES VÉGÉTALES & CAVIAR ARENKA 28

Ravioles de Homard - Mangue fraîche - Sauce vierge aux Agrumes
& Huile de Homard - Guacamole - Caviar Arenka



▶ TERRE - MER TOUT VÉGÉTAL 26

Palet de Navet au Miel de printemps Corse
Nage glacée des fanes - Pickles Criste marine
Chips de laitue de mer

Plat disponible en version Vegan sans miel

Les Desserts

Julien Vidal, Chef pâtissier

LE VACHERIN MODERNE 16

Meringue croustillante - Sorbet au Pomelo
Ganache Népita - Confit & suprêmes Pomelo

Dessert disponible en version Végan

▶ CHOCOLAT EN TEXTURES 16

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

▶ CITRON NOISETTE 16

Pâte sucrée aux noisettes - Praliné croquant aux noisettes
Crème légère à la noisette - Mousse au citron
Sorbet au citron



▶ A TAVULA DI FURMAGLIU 22

Fromages de ferme issus de l'agriculture raisonnée et sans OGM
Chèvre Fior di Latte d'Arbori - Brebis U Sartesinu
Confiture de Figue



Les Plats



VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE LABEL ROUGE AUX PISTACHES 39

Nougat de Volaille aux Pistaches - Betterave Chioggia & Girolles sautées - Jus court acidulé



CARRE D'AGNEAU CONFIT & ARTICHAUTS 40

Carré d'agneau confit - Jus court - Crèmeux & chips d'Artichaut
Feuilles de Sollacaro à l'Huile d'Araucaria



▶ SAINT PIERRE 42

Saint-Pierre - Mille-feuille de Blette en aigre doux - Feuilles sautées minute
Marinières de Coques au Safran Corse

LOTTE & FENOUIL 38

Dos de Lotte cuite meunière - Fenouil en purée & braisé
Beurre d'Épinards mousseux Citronnelle - Tonka



▶ RISOTTO ÉPEAUTRE 30

Duo de Carottes à la Fleur d'Oranger et Yuzu - Pickles Shiitaké - Fines Herbes

HOMARD & BŒUF AUBRAC 52

Croustillant de Tartare de Bœuf fumé - Homard bleu à la Vanille
Poireaux confits grillés - Riz rond vinaigré - Bisque légèrement épicée

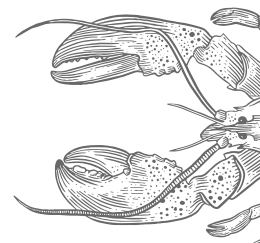
Plat Signature



L'AZIMINU 50

Denti - Chapon - Daurade - Baudroie - Moules
Pommes de terre & Fenouil au Safran Corse

Soupe de roche - Rouille servie avec des croûtons frottés à l'ail - Emmental râpé



Les suggestions du jour

▶ L'Entrée 21

▶ Le Plat 38

▶ Le Dessert 16



Tous nos plats sont Fait Maison. Nous sommes engagés dans la démarche qualité du collège culinaire de France et nous sommes certifiés Clef Verte.

▶ 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.