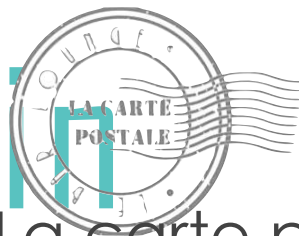


Coté Jardin



La carte postale

11H30 - 22H00

15H - 19H pour vos mets froids

ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE BIO VINCENSINI 18

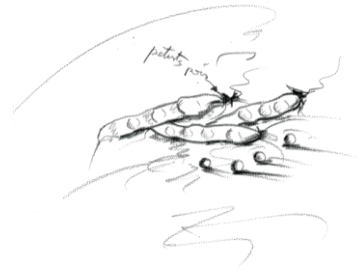
Coppa - saucisson - lonzu - pickles

PRESSÉ DE POULPE 20

Poulpe - fenouil croquant - criste marine
pignons - tapenade olives vertes
mayonnaise citron miel

CÉVICHE DU JOUR 23

PRISUTTU AOP BIO 34 mois 75gr 30



POKE BOWLS

VEGAN 20 – SAUMON 23 – BŒUF 22

Riz koshihikari - avocat - edamame
ananas - concombre - carotte
Wakame - chou rouge

SALADES

SALADE CÉSAR 23

Poulet snacké - romaine - câpres frits
bacon - parmesan croutons

LA FRAÎCHEUR 21

Tataki d'espadon – radis – carotte – fenouil
chapelure de Padano et laurier
sauce mangue

LA TOMATE 20

Tomate variété « ananas » - olives noires
pêche blanche - sorbet basilic – gaspacho



BURRATAS

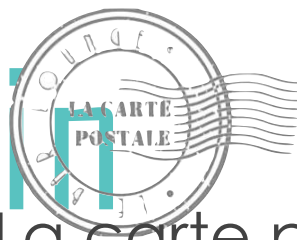
NATURE 21

Tomates de plein champs - jambon cru
olives noires - basilic - focaccia

PARFUMÉ AU CITRON 21

Linguine de courgettes - citrons confits
menthe - anchois marinés - focaccia

Coté Jardin



La carte postale

11H30 - 22H00

15H - 19H pour vos mets froids

INCONTOURNABLES

TARTARE DE VEAU CORSE 25

Veau Corse - jaune d'œuf - câpres - persil
anchois - frites de patates douces - roquette

CROQUE-MONSIEUR 22

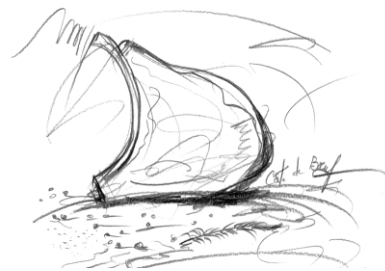
Pain complet - jambon truffé - emmental

LE BURGER 25

Bun's bio - steak bœuf 180gr - laitue
tomate - emmental - pancetta
rémoulade au paprika fumé

AVANCE
RESERVE

PLAT DU JOUR 30



MEZZI-RIGATONI GUISEPPE COCCO

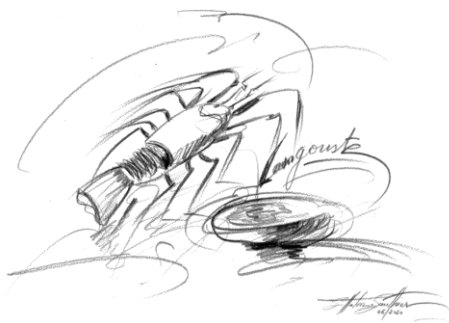
Pesto basilic crémeux - pignons
burrata à la truffe d'été 24

Ou

Polpa de tomates - oignons - ail - basilic
coppa Corse bio 22

BŒUF FRANÇAIS MATURÉ 40JOURS 45

Faux filet 250gr
Aubergines rôties - champignons eryngui
échalotes rôties - jus de viande



À PARTAGER

2 pers min

LA PÊCHE DU JOUR*

De Stéphane Meil

SELON ARRIVAGE :

PLATEAU COTÉ MER

Poissons sauvages grillés
Accompagnement du jour

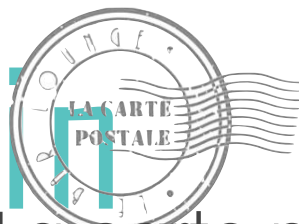
45€/pers

*Disponible uniquement de 12h00 à 15h00

AVANCE
RESERVE

Plats disponibles dans la demi-pension - Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires
L'origine des viandes est affichée à l'entrée du restaurant - Prix nets en euros, taxes et service compris

Coté Jardin



La carte postale

11H30 – 22H00

DESSERTS

CRÈME BRULÉE VANILLE 13

L'ABRICOT 14

En nage infusé à la cardamome verte - tuile croustillante au chocolat



TIRAMISU CAFÉ 13

Biscuit moelleux - mousse mascarpone - fine feuille chocolat

LA MYRTILLE 14

Tarte myrtille – confit cassis framboise- crème vanille

TRIO DE MOCHIS GLACES 13

Mangue passion - framboise litchi - chocolat

 **DESSERT DU JOUR 12**

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Une boule 4 - Deux boules 7 - Trois boules 10

CAFÉ GOURMAND 15

ASSIETTE FROMAGES CORSES 16

Chèvre - brebis - noisettes - confit d'oignons et miel