



Stéphan Rémon
Maître Cuisinier de France

Côté Jardin

12H - 21H30

15H-19H30 (METS FROIDS UNIQUEMENT)



Entrées



LA BURRATA 24



Tomate d'antan

Boutargue - Huile d'Oltremonti - Basilic

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE AOP BIO CORSE 26

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

LA PLANCHE DE NOS PRODUCTEURS 40

Le meilleur de notre Charcuterie & Fromage Corse

LA CÉSAR 27

Salade romaine - Poulet - Parmesan

Câpre frit - Tomate Confitée

L' ESTIVALE 26

Tomate d'antan - Avocat - Melon

Jambon de parme - Basilic



LE TARTARE 36

Boeuf Aubrac - Straciatella di Bufala - Tomate confite

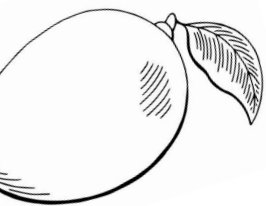
Câpron - Frite - Salade Verte



|| ENTRÉE DU JOUR 20

|| Plats disponibles dans votre demi-pension - L'origine de nos viandes est française
Nos légumes sont issus de notre maraîcher de Sartène.

La carte des allergènes est à votre disposition - Prix en euros, taxes et service compris.



Les Bowls

LE POKE VEGAN 25 

Tofu de Soja moelleux - Sauce Ponzu aux Agrumes
Mangue - Chou rouge - Concombre
Edamame - Wakame - Coriandre

LE POKE VEAU OU SAUMON 28

Sauce Ponzu aux Agrumes - Mangue - Chou rouge
Concombre - Edamame - Wakame - Coriandre

Les Incontournables

LE CHEESEBURGER 28

Steak du boucher 180gr - Tomate & Laitue - Emmental
Bun Bière & Farine bio - Sauce Tartare - Frite & Salade

LE CROQUE-MONSIEUR 27

Tranche de Pain blanc - Jambon Italien à la Truffe
Emmental - Béchamel - Frite & Salade

L'ONGLET 38

Veau Corse grillé - Jus court - Echalote noire confite
Feuille d'Huitre - Brocoli

|| LES TORTELLONES 36 

Farce à l'Artichaut - Pesto Basilic crémeux
Burrata à la Truffe - Pignon toasté

A Partager

LA PLANCHE DE LA MER

55 € / PERS

(Min 2 personnes)

2 Poissons du jour - Poulpe sauté - Gambas
Risotto & Légumes de saison



|| PLAT DU JOUR 38

 Vegan et végétarien

|| Plats disponibles dans votre demi-pension - L'origine de nos viandes est française
Nos légumes sont issus de notre maraîcher de Sartène.

La carte des allergènes est à votre disposition - Prix en euros, taxes et service compris.

Les Desserts



LE TIRAMISU 16

Chocolat - Crème glacée Spéculos

LE CHEESECAKE 16

Citron & Miel - Tuile croustillante au épices

|| LA CRÈME BRULÉE 16

Agrumes & Vanille

LE CAFÉ GOURMAND 18

|| DESSERT DU JOUR 16

LES COUPES GLACÉES

LA FRAISE MELBA 18 *Signature*

Fraise fraîche - Glace Vanille Bourbon

Sorbet Fraise Senga - Chantilly

Coulis Fruits rouges maison - Amandes Polignac

LA ROYALE 18

Glace Chocolat Absolu - Glace Café des Indes

Chantilly - Sauce Chocolat maison

Amandes Polignac

LA SIROCCO 18

Sorbet Mangue Alphonso - Ananas - Passion

Eclats de Meringue

NOS GLACES

LE PARFUM 4

Glaces : Chocolat Absolu - Café des Indes - Vanille Bourbon - Praliné Prestige

Sorbets : Cassis - Framboise - Fraise Senga - Mangue Alfonso Impala
Ananas - Passion - Citron pressé - Pamplemousse rose

Vég Vegan et végétarien

|| Plats disponibles dans votre demi-pension - L'origine de nos viandes est française
La carte des allergènes est à votre disposition - Prix en euros, taxes et service compris.