

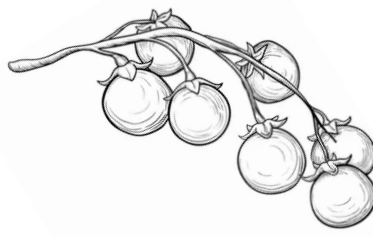


*La Carte
Postale*



Stéphan Rémon
Maître Cuisinier de France

Les Entrées



19H30 - 21H30

|| L'ENTRÉE DU JOUR 20



LES LANGOUSTINES 29

Mi-cuites - Daikon mariné à l'eau de mer
Tartare de Mangue - Tsukudani
Sauce Sésame torréfié - Ciboulette

|| A ZUPPA DI PISCI 22

Rouille - Emmental - Croûtons à l'Ail

LE THON 28

Sashimi Kalamansi & Soja Tamari
Algues confites au Gingembre
Pétale de Fraise Gariguettes - Feuilles d'Astina

LA DORADE 26

En Carpaccio - Guacamole & Avocat grillé
Citron vert - Condiment sancho

|| LA TARTE FINE 25

Artichaut poivrade - Mille-feuille Pois Chiche
Anchois - Noix - Colatura
Salade d'Algues - Huile de Noix

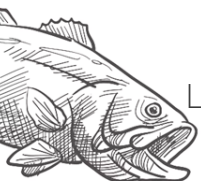
Les Poissons et crustacés à la pesée

SELON ARRIVAGE

Langouste vivante
100GR 27

Loup - Bar - Dorade - Pagre - Chapon...
100GR 15

Accompagnements & Sauces du jour



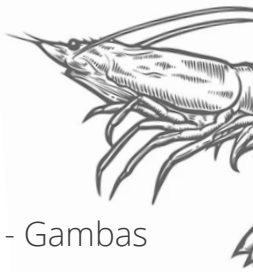
A Partager

LA PLANCHE DE LA MER

55 € / PERS

(Min 2 personnes)

Poissons selon arrivage - Poulpe sauté - Gambas
Risotto & Légumes de saison



Les Poissons

LE POULPE 41

En Risotto - Daube de Poulpe au Capitoro
Olive noire - Tomate confite
Risotto Verde

LE SAINT PIERRE 44

Au Beurre de Népita - Fondue de Courgette
Girolle au Amande - Sauce Génoise

LA LOTTE 44

Dos de Lotte
Fumet au Maïtake - Confit d'Algues
Fenouil braisé au Safran "Domaine Nepali"

 Vegan & végétarien  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.

Les Viandes

L'AGNEAU 46

Le Carre rôti - Pomme darphin & petit Oignon
Jus court - Pesto de Menthe

LE PORCELET NOIR 42

Gratiné de Blette agro-dolce - Mangue fraîche - Le Carre rôti - Jus à l'Ail noir
Poitrine confite & Fagot de Pomme de terre croustillant

LE FILET DE BOEUF AUBRAC 48 250GR

Tombée d'Oignon doux au Gingembre & Persil
Caramella de Daube - Jus aux Baies du Vietnam



LE PLAT DU JOUR 38

Les Desserts

A TAVULA DI FURMAGLIU 22

Chèvre Fior di Latte d'Arbori - Brebis Mallaroni U Sartesinu
Confiture de Figue



LE CHOCOLAT "LOS ANCONÈS" 16

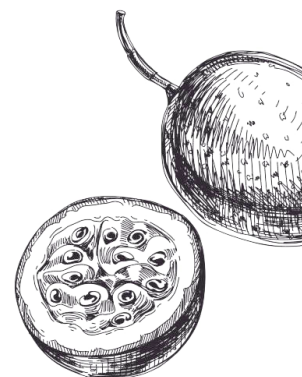
Mousse Chocolat noir "Los Anconès" 70% - Daquoise & Pralin Noisette
Biscuit Chocolat noir - Chantilly Chocolat au lait "Los Anconès" 68%
Sauce Chocolat chaud

LE MELON & L'AMANDE 16

Mousse de Calisson - Biscuit mirliton - Melon confit
Meringue - Crème glacée Amande

LE CITRON & LA NÉPITA 16

Tartelette maison au Sarrasin - Crème de Citron Kalamansi & Marmelade
Blanc manger Népita



LE DESSERT DU JOUR 16

A Bella Vita

Sofitel Golfe d'Ajaccio