

Dessert



Pomme Granny Smith, déclinaison de textures et estragon

30
€



Noisettes de Cervione, chocolat Nyangbo, sorbet noisette et cacao

30
€



Soufflé Grand Marnier, glace à la confiture d'oranges amères

30
€

Boissons



Half a bottle of water

Entree



Thon rouge, pêche Ikejime de Damien Muller à St. Florent, filet snacké, miel de chataîgnes et huîtres

70
€



Oignon de Sisco rôti et fumé, œuf bio, truffe d'été, céréales et pousses de notre potager

65
€



Poissons et crustacés marinés à la moutarde de Crémone, fraîcheur de légumes

72
€

Alcoholic Beverages



Bottle of Champagne

85
€

Café



Coffee

5
€

Non classé



Glass of Wine

24
€



Bottle of Wine

42
€



Bottle of Water

10
€



Glass of Champagne

18
€



Dessert



Plat



Entree



Effiloché de jarret de Veau Corse façon osso buco foie gras, cerises, réduction de jerez

80
€



Médailon de Langouste grillé, spaghetti d'aubergines au pesto verde, parfum de crustacés

110
€



Saint Pierre à l'huile d'olive Marquilliani, lentilles corail, cœur de burrata, émulsion d'eau de tomate

82
€



Ravioli de Caille, brocciu passu de la ferme Mallaroni ortie, girolles, consommé fumé

60
€



Tagliolini à la farine de maïs bio, "Cacio e pepe", gambas rouges du pays et caviar beluga

71
€