
TARTARE

DE BOEUF

Le classic 20 €

Viande de boeuf sur os, persil, câpres, oignons, cornichons, oeuf, huile, moutarde

L'italien 21.50 €

Huile d'olive, vinaigre balsamique, tomates séchées, pesto et parmesan

Le Shegara 23 €

Huile d'olive, huile de noix, balsamique tome corse, olives noires, noisettes, pancetta

Le landais 24 €

Tartare classique avec foie gras et liqueur de myrte

TARTARE

DE POISSONS

Saumon 24 €

Thon 25 €

Saumon et poisson blanc 25 €

Thon et poisson blanc 26 €

Le nature : huile d'olive et jus de citron

Le Jap : huile olive, citron, sauce soja, wasabi

Le créole : huile olive, jus citron, miel, gingembre, vanille

Le tahitien : huile d'olive, citron, lait de coco

POUR DEBUTER

La cochonnaille : Planche de Tambon de montagne sélectionné par nos soins et confiture d'oignons 22.00€

La Fraicheur : crabe, avocat et agrumes, salade mêlée, sorbet basilic 16.00€

Potager du pêcheur : Sur coulis de tomate maison à la pancetta, tempura de joue de loup et beignet de fleur de courgette à la népita 17.50€

Le Canard : Terrine de foie gras maison, tapenade d'artichaut, pain à la châtaigne 18.00€

L'asiatique : Tataki de thon, remoulade de légumes au vinaigre de gingembre et citronnelle, sorbet Yuzu 15.50€

La Bergerie : La chevrita dans tous ses états, roquette et miel d'arbousier 14.50€

MOULES

DE DIANA

Marinières 17.50 €

Vin blanc, thym, laurier, oignons,
échalotes, ail

Carbonara 19.00 €

Crème fraîche, pancetta, oignons,
parmesan

La Poulette 19.00 €

Vin blanc, bouillon de volaille, échalote,
crème fraîche, jus de citron, persil,
coriandre

Roquefort 20.00 €

Roquefort, crème

La Bordelaise 21.00 €

Vin rouge, concassée de tomates,
persil, ail, jambon de pays, tranche
de pain grillée

Toutes nos moules sont
Servis avec des frites



ENTRE TERRE

Le filet de Bœuf : en tournedos poêlée, servi sur des longues macaronis gratinées au parfum de truffe, jus de vin rouge de Patrimonio 31.00€

Le filet de veau : rôti, tome corse et jambon d'ici, risotto au jus de viande, oignons rouges fruits 29.00€

Le cochon de lait : côte dans le filet, cuisson basse température, puis rôti à l'ail et thym, carottes fanes de toutes les couleurs confites au miel d'ici 28.00€

ET MER

La lotte : en navarin, mijoté avec tous les légumes de printemps servis en cocotte au parfum de romarin 27.00€

Le Saint Pierre : rôti sur peau, écrasée de pommes de terre et chou fleur, beurre battu à l'orange douce, espuma de parmesan 26.00€

Le loup : en demi sel, artichaut poivrade, ail des ours et jus d'une moules marinières 25.00€

SUCRERIES ET GOURMANDISES

La fraise Corse : tarte renversée, menthe, citron vert, siphon yaourt vanille, sorbet

citron 12.00€

Traditionnel mi cuit : chocolat grand cru Li-chu, sauce cacao, caramel beurre salé

11.00 €

Les fruits rouges : juste poêlés au vinaigre balsamique blanc, glace vanille, tuiles

dentelles 12.00 €

Les fruits exotiques : Mangue et Ananas juste poêlés au romarin dans un tiramisu

maison en coque de chocolat blanc 11.00 €

Assiettes des bergers : fromages des bergeries corse, chèvre et brebis, confiture de

figues 11.00 €

Tous nos desserts sont maison et des fruits frais de saison

LES GLACES ET SORBETS

Glace Artisanale provenant
de « L'art de Glace » à
Porto-Vecchio



VANILLE

CHOCOLAT

PISTACHE

FRAISE

CHOCOLAT BLANC

KINDER

MYRTE

CITRON VERT

PASSION

MALAGA

CAFE

CARAMEL BEURRE SALE

NOIX DE COCO

1 BOULE 2.10€

2 BOULES 4.00€

3 BOULES 5.90 €

SUPP. CHANTILLY 1.00 €