

MENU D'AUTOMNE



A PARTAGER, OU PAS..

Planche Plein Sud, charcuterie et fromages 32

Planche dégustation, tapas corses et niçois 40

Velouté de champignons 13

Croquettes végé citrouille, cumin, sauce yaourt 14

Caviar d'aubergine, focaccia abricot romarin 14

Ravioles ricotta, menthe, tomates séchées, crème de parmesan 14

Pétoncles, figatellu grillé (saucisse Corse maison), patate douce et pleurotes 24

Veau à la corse et gnocchi
Mijoté de veau aux olives vertes, lard et vin blanc 24

Pressé d'agneau confit, jus réduit aux pruneaux et condiments 22

Onglet de boeuf échalotes 25

Tartare de boeuf, mayonnaise fumée, chips de coppa 19/28

Frites et mayonnaise 7

DESSERTS

Ma brioche perdue, caramel beurre salé et crème au miel 10

Tiramisu crème de marrons 9

Fiadone, dessert traditionnel corse au citron et fromage frais 8

Carré fondant chocolat praliné, glace vanille 9

Affogato 7

Glaces et sorbets maison 3/boule

Merci de nous signaler toutes allergies

FALL MENU



TO SHARE, OR NOT..

The Plein Sud platter, cheese and charcuteries 32

The traditionnal platter, corsican and Nice tapas 40

Mushrooms soup 13

Vegetarian pumpkin cumin croquette, yogourt sauce 14

Eggplant caviar, apricot rosemary focaccia 14

Ricotta, mint and dried tomatoes ravioli, parmesan cheese cream 14

Scallops, figatellu (homemade Corsican sausage), sweet potato, oyster mushroom 24

Corsican veal and gnocchi
Stewed veal with green olives, bacon and white wine 24

Pressed confit lamb, reduced juice with prunes 22

Hanger steak, candied shallots 25d

Beef tartare with smoked mayonnaise and crispy coppa 19/28

French fries and mayonnaise 7

DESSERTS

Brioche like a french toast, salted butter caramel, honey cream 10

Chestnuts cream tiramisu 9

Fiadone, traditional corsican lemon cheese-cake 7

Praline chocolate cake, vanilla ice cream 9

Affogato 7

Homemade ice cream and sorbet 3/ scoop

Please notify us of any allergies