

MENU DE PRINTEMPS

A PARTAGER

Planche Plein Sud, charcuteries et fromages 32

Planche dégustation, spécialités Corses et niçoises 40



POUR COMMENCER

Vitello tonnato (veau cuit basse température)
câpres, anchois, pickles oignons rouges 15

Asperges poêlées au pistou , prosciutto 13

Carpaccio de betteraves , vinaigrette fumée,
mousse feta agrumes, crumble salé 13

DESSERTS

Pannacotta aux fruits rouges 9

Fiadone, dessert traditionnel Corse au
citron et fromage frais 8

Brownie pacanes , ganache chocolat
blanc vanillé et gelée de myrthe 11

Glaces et sorbets maison
boule /3

PLATS

Pavé de morue en croûte de tapenade,
risotto crémeux , carottes de couleurs 30

Lasagnes végétariennes (ricotta , épinards
courgettes et sauce tomate) 24

Veau à la Corse et gnocchi 24

Pétoncles , figatellu grillé (saucisse Corse
maison), mousseline de choux-fleurs,
asperges et betteraves 27

Onglet de Boeuf, sauce échalotes
mesclun et frites maison 30

Linguine aux crevettes flambées au pastis
et ail 23

Sûpreme de volaille , pommes de terre
grelots , jus corsé au café et échalotes
confites 29



Merci de nous signaler toutes allergies