

# 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 au chocolat  
blanc vanillé et gelée de myrthe 11

Glaces et sorbets maison  
boule /3



## PLATS

Pavé de morue sur ratatouille, sauce vierge  
aux olives 30

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

Veau à la Corse et gnocchi 24

Pétoncles, figatellu grillé (saucisse Corse  
maison), risotto crémeux, asperges, carottes  
de couleurs et betteraves 28

Onglet de boeuf, sauce échalotes  
mesclun et frites maison 30

Linguine aux crevettes flambées au pastis et  
ail 23

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