

La Carte Du DV

ENTRÉES
STARTERS

Poêlée de seiche en Persillade

Pan fried cuttlefish, with a parsley and garlic seasoning

19.00€

Petit Maquereau de ligne en Gravelax puis fumé

mousse de petits pois et Julienne de radis noir

huile de wasabi

Smoked mackerel gravlax and pea mousse, black radish

julienne and wasabi oil

18.00€

La soupe de poissons du Chef

Chef's fish soup

18.00€

Tomates Anciennes et mozzarella Burrata

huile d'Olive d'Alzeto et éffeuillé de basilic

Sorbet betterave- Balsamic

Ancient tomatoes with mozzarella Burrata, Alzeto olive

oil and fresh basil , Beet and Balsamic sorbet

17.00€

Assiette de jambon Corse selon arrivage

Mr Benielli ou Mr Rutily,

affiné 18 mois

Corsican ham platter, aged for 18 months

22.00€

Tataki de thon rouge enrobé de coriandre

sauce gingembre-citronée

Tuna tataki coated with coriander, Ginger and citrus

flavoured sauce

20.00€

La Carte Du DV

PLATS MAIN COURSES

Pavé de Denti, poêlé sur un risotto Venere
Herbes fraîches et brisures d'oignons frits
sauce chorizo

*Denti fish fillet on a Venere risotto, With fresh herbs,
crushed and fried oignons, Chorizo sauce*

32.00€

St Jacques et ravioles de Langouste
bouillon parfumé coco combava- citronnelle

*Lobster and Scallops filled ravioles, in a coconut, combawa
and citronella bouillon*

32.00€

Tentacules de Poulpe croustillante
sauce vierge tomates cerises et persil
Crème de pois chiche , pain mais toasté

*Crispy octopus, cherry tomato and parsley sauce ,Chickpea
cream, corn bread toast*

29.00€

Pinky Gnocchis à l'huile de noix
mini betteraves et ricotta

Pinky gnocchis with walnut oil, Small beets and ricotta

23.00€

Filet de Bœuf racé, nem Dauphinois
Jus à la Truffe d'été

*Raced beef with its creamy and crispy potato roll, Truffle
juice*

32.00€

Ris de Veau rôtis, croustis forestier
Sauce crémeuse aux cèpes

*Roasted veal sweetbreads, with its deep fried mushroom
balls and creamy cèpe sauce*

33.00€

La Carte Du DV

Poissons de la Barque selon arrivage (les 100 grs)
grillés, poêlés, frits, à l'Ajaccienne...)
Daily fishing (per 100 grams), grilled, baked, fried, in the Ajaccian way
10.00€

Langoustes et Homards selon arrivage (les 100 grs)
grillés, pochés, ou en pâtes ...)
Lobster, upon arrival, grilled poached or served with pasta (per 100g)
20.00€

Les fromages
Sélection de fromages Corses et confiture de figues
Selection of Corsican cheeses, with homemade fig jam
15.00€

Menu enfant
Children's menu
18.00€

Menu du jour
Daily menu
44.00€

La Carte Du DV

DESSERTS

Tarte aux deux citrons, petites meringues,
Sorbet citron-basilic
Lime and lemon tart, meringue, lemon-basilic sorbet
10.00€

Composition Tropicale aux fruits exotiques,
Moelleux amande,
Crème légère vanille-tonka
*Exotic fruit composition, almond cake, vanilla-tonka light
cream*
10.00€

Entremet rafraîchissant fraise et menthe,
Coulis et sorbet coco
Stramberry and mint fresh dessert, coconut sauce and sorbet
10.00€

Déclinaison chocolatée entre Pérou et Equateur,
Grué de Cacao et biscuit tendre
Chocolate declinaison, cocoa nibs and soft biscuit
10.00€

Accord myrtille et pistache sur un pain de Gènes,
Chocolaté et gelée de cassis,
Sorbet pistache
*Blueberry and pistacho on a Genova bread, chocolate and
blackcurrant jelly, pistachio sorbet*
10.00€