

Nos entrées

<i>Soupe de poisson du golfe, rouille maison et croûtons</i>	19 €
<i>Poêlée de seiches en persillade</i>	20 €
<i>Notre jambon Corse affiné 18 mois de Mr Benielli</i>	25 €
<i>Chair de crabe au naturel, compotée de tomate et crème d'ail des ours</i>	21 €
<i>Foie gras de canard maison, chutney de mangue aux épices et la brioche de Maria</i>	22 €
<i>Oeuf parfait sur nid d'amandine, crème de foie gras et émulsion truffée</i>	20 €

Nos Plats

<i>Pavé d'ombrine cuit à l'unilatéral, tagliatelles de légumes sauce vierge</i>	32 €
<i>Noix de St Jacques à la plancha, risotto Canarelli, Beurre blanc émulsionné au safran d'Ucciani</i>	34 €
<i>Filet de bœuf racé au jus de truffe et son canon dauphinois</i>	35 €
<i>Carré d'agneau rôti et son jus au thym citron, écrasé de pommes de terre aux olives</i>	31 €
<i>Linguine aux gambas</i>	35 €

Poissons de la barque

<i>Grillé, poché, à l'Ajaccienne, en croûte de sel</i>	<i>10 € les 100 gr</i>
<i>Loup en croûte de sel</i>	<i>10 € les 100 gr</i>
<i>Langouste pochée ou grillée</i>	<i>20 € les 100 gr</i>
<i>Pâtes à la langouste</i>	<i>20 € les 100 gr</i>

Fromages

<i>Sélection du moment</i>	<i>14 €</i>
----------------------------	-------------

Nos desserts

<i>Pain perdu aux poires de Gisèle et sa boule de glace vanille</i>	<i>13 €</i>
<i>Douceur au citron, mousse de Yuzu</i>	<i>12 €</i>
<i>Intensément chocolat</i>	<i>12 €</i>
<i>Pavlova aux fruits rouges et son sorbet</i>	<i>12 €</i>
<i>La pistache comme un millefeuille revisité</i>	<i>12 €</i>
<i>Coupe de glaces ou sorbets</i>	<i>10 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>12 €</i>

