



Nos entrées

La soupe de poisson du Golfe
rouille maison et croûtons

18.00 €

Poêlée de seiches en persillade

20.00 €

Notre jambon Corse affiné 18 mois
de Mr Benielli

24.00 €

Arlequin de crabe
avocat et brunoise de tomates

20.00 €

Tartare de thon mariné au citron vert
et perles de Yuzu

20.00 €

Salade de poulpe
sur lit de pommes de terre tièdes

22.00 €

Œuf parfait, caviar Baeri
et sa crème d'asperges

18.00 €

Nos plats

Pavé de Denti, risotto vénéré
crème de chorizo
34.00 €

Ravioli au brocciu et langoustines
coulis de crustacés
30.00 €

Filet de Saint-Pierre
sauce vierge et petits légumes
écrasé de pommes de terre aux olives noires
30.00 €

Noix de Saint-Jacques au vinaigre de tomates
risotto crémeux
30.00 €

Filet de bœuf racé, canon dauphinois
petits légumes et jus de truffes
33.00 €

Tataki de bœuf aux algues wakamé
pommes Anna et huile de sésame
28.00 €

Linguini aux gambas
30.00 €



Notre pêche

Poisson de la barque
(selon la pêche)

Grillé, poché, à l'Ajaccienne, en croûte de sel
(les 100 gr)
10.00 €

Loup en croûte de sel (les 100 gr)
(2 personnes)
10.00 €

Langouste pochée ou grillée (les 100 gr)
20.00 €

Pâtes à la langouste (les 100 gr)
20.00 €



Notre sélection de fromages corses

12.00 €

Nos desserts

Tarte au citron
parfumée au safran d'Uciani
et sorbet clémentine corse

12.00 €

Le mille-feuille aux fraises
crème pistache et coulis de fruits rouges

12.00 €

Le dôme de Granny Smith au citron vert

12.00 €

Croustillant au chocolat et praliné

12.00 €

Pavlova aux fruits rouges et son coulis
sorbet citron

12.00 €

Notre salade de fruits de saison

12.00 €

Coupe de glaces ou sorbets

10.00 €

Café Gourmand

12.00 €

Our dishes

fish soup
homemade rust and croutons
18.00 €

Sauted cuttlefish in persillade (parsley)
20.00 €

Our Corsican ham matured for 18 months
Of Mr. Benielli
24.00 €

Crab harlequin
avocado and tomato brunoise
20.00 €

Tuna tartar marinated in lime
and Yuzu pearls
20.00 €

Octopus salad
With warm potatoes
22.00 €

Perfect egg, Baeri caviar
and its asparagus cream
18.00 €

Our dishes

Denti paving stone (Corsican fish), risotto
chorizo cream

34.00 €

Ravioli with brocciu (Corsican cheese)
With langoustines, shellfish sauce

30.00 €

Fillet of St. Pierre
virgin sauce and small vegetables
crushed potatoes with black olives

30.00 €

Scallops in tomato vinegar
creamy risotto

30.00 €

High quality beef fillet, dauphinois
small vegetables and truffle juice

33.00 €

Beef Tataki with Wakame Seaweed
Anna apples and sesame oil

28.00 €

Linguini with prawns

30.00 €

Our fishing

Fishing fish
(depending on arrival)

Grilled, poached, Ajaccio style, in a salt crust
(the 100 gr)
10.00 €

Seabass in a salt crust (100 gr)
(2 people)
10.00 €

Poached or grilled lobster (100 gr)
20.00 €

Pasta with lobster (100 gr)
20.00 €

Our selection of Corsican cheeses
12.00 €

Our desserts

Lemon pie, flavoured with Uciani saffron
and Corsican clementine sorbet

12.00 €

Strawberry millefeuille
pistachio cream and red fruit sauce

12.00 €

Granny Smith's cake with lime

12.00 €

Chocolate and praline crispy

12.00 €

Pavlova with red fruits and its coulis
lemon sorbet

12.00 €

Our seasonal fruit salad

12.00 €

Ice cream or sorbet

10.00 €

Gourmet Coffee

12.00 €