

CORSICA  
PETITS  
CREUX  
ORIGINA

# Menu du midi

## I Primi

Foie gras aux figues et muscat du Cap Corse	+ 15
Soupe ou entrée du jour	incluse

## I Piatti

Cannelloni au brocciu	19
Filet de truite au beurre à la sauge, chou fleur, purée de pommes de terre, fondue de poireaux	20

Civet de sanglier et pâtes fraîches	18
Suprême de pintade, purée de petits pois, panais et sauce à la persa	17
Dessert de Marie-Pierre	+5

# Menu du soir

## I Primi

Foie gras	22
Foie gras aux figues et muscat du Cap Corse	
Carpaccio de coppa	13
Crumble à la tome corse, vinaigrette aux herbes du maquis, brisures de châtaignes et crème de champignons	
La poissonnière	14
Beignets de morue, éperlans frits, pieuvre, truite marinée au cédrat	
Calmars confits	15
Purée de poivrons grillés, crumble d'olives et bottarga	
Aubergine à la Bonifacienne	12
Aubergine farcie à la tome Corse, grillée au four, sauce tomate	
Entrée du moment	

## I Piatti

Cannelloni	22
Cannelloni au brocciu	
magret de canard	27
magret de canard poêlé, betteraves jaunes, coulis de clémentines, carottes anciennes et cipollini	
Sanglier	28
Flanc de sanglier laqué, topinambours, polenta à la châtaigne, céleri-rave	
Poisson du jour	prix du marché

## I Da sparte

Poisson entier grillé	Prix du marché
(faites votre choix sur notre plateau du jour), accompagnements du chef	
Côte de veau	prix du moment
Lentilles au lard et légumes racines	

## I Pè Finisce à cena

Fromage	25
L'assiette de fromages corses	
Fiadone	9
Gâteau au brocciu (fromage frais maison) limoncellu, chantilly à la nepita (herbe sauvage), crème au citron	
Gâteau à la châtaigne	9
Poires pochées au sirop, glace vanille, pralin et sauce chocolat noir	
Selon l'humeur	9