

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	
Les charcuteries	14
Terrine, figatellu, coppa, prizuttu	
La poissonnière	16
Beignets de morue, éperlans frits, pieuvre, truite marinée au cédrat	
Carpaccio	14
Carpaccio de daurade, rouille et bottarga	
Porc	14
Pied de porc farci aux noisettes, blettes et sauce tomate	
Entrée du moment	

## I Piatti

Cannelloni	22
Cannelloni au brocciu	
Pintade	26
Pintade farcie aux champignons, petits pois, panais, betterave, sauce à la persa	
Cabri	28
Cabri, légumes rôtis, jus de viande	
Poisson du jour	prix du marché

## I Da sparte

Poisson entier grillé	8\$	100g
(faites votre choix sur notre plateau du jour), accompagnements du chef		
Jarret de sanglier		58
Lentilles au lard et légumes racines		

## I Pè Finisce à cena

Fromage	25
L'assiette de fromages corses	
Les desserts de Marie-Pierre	9
Fiadone Gâteau à la châtaigne Selon l'humeur	