

Carte

Entrées

L'huitre	18,00 €
En tartare au bœuf, coriandre fraîche, citron vert, bouillon de bœuf à la thai	
La raie*	17,00 €
Cuite vapeur, tomates confites, citron, olives noires « Calabria », roquette, vinaigrette citron	
La langoustine*	
Rôties, brocciu de chèvre au citron vert, poireaux grillés en vinaigrette, vierge d'agrumes.....	18,50 €
Foie gras de canard	18,50 €
En terrine, au cacao, chutney d'ananas à l'orange	

Poissons

Le cabillaud*	27,00 €
Cuit à la plancha, pommes de terre cuites au jus de bouillabaisse, pousses d'épinard, tartare de copeaux	
Le chipiron	26,00 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghettis à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
La saint jacques*	28,50 €
Justes snackées, mousseline de topinambours, fricassée de légumes d'hiver, fumé de saint jacques	

Viandes

Le canard	26,00 €
Magret cuit sur peau, polenta crémeuse au pain d'épice, panais rôtis au thym et à l'ail, jus aux épices	
L'agneau de lait des Pyrénées*	28,50 €
« Epaule, gigot, côtes » compotées de choux verts à la panzetta, panisse, jus infusé au thym frais	
Le Quasi*	27,00 €
Cuit au sautoir, déclinaison sur le thème de la carotte, jus infusé aux olives	

Desserts

Le Corse	12 €
Crèmeux aux marrons, nuciola, dacquoise amandes noisettes, sorbet clémentine	
L'ananas	13 €
Rafraichit à la badiane, émulsion coco et biscuit congolais, sorbet ananas	
La Pavlova revisitée*	12 €
Meringuée citron, émulsion basilic, sorbet citron vert	
Le Tout chocolat	12 €
Notre chef pâtissier vous propose une création du moment autour du chocolat	
Assiette de fromages « Corse »	12 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	6 €

Fabriquées par un maître artisan glacier

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat
Sorbets : Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

Supplément chantilly	1,50 €
Café Liégeois Glace café, expresso, chantilly	8,50 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	8,50 €
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
Antillaise Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly	8,50 €
Colonel Sorbet citron, vodka	8,50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl).....	9 €

* Plats sans gluten possibles, sur demande – Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande