



## Entrées

### Salade tomate et burrata

Mélange de tomates d'Antan et Burrata au pesto maison  
- 18 euros -

### Saumon en gravelax

Sauce soja, graines de sésame et wakamé  
- 20 euros -

### Parmigiana d'aubergine

Lasagnes d'aubergines, sauce tomate et parmesan  
- 16 euros -

### Flan de champignons

Crème de parmesan truffée  
- 16 euros -

### Poke bowl saumon

Saumon fumé, sauce soja, betterave, radis, mangue, avocat et graines de sésame  
- 18 euros -

## Plats

### Pluma ibérique

Cuite à basse température, servie avec un jus de viande corsé et patates douces grillées à la plancha  
- 32 euros -

### Tagliolini à l'encre de seiche

Chair de crabe et sa sauce  
- 32 euros -

### Filet de boeuf

Juste poêlé à la mignonette de poivre, pommes darphin et sauce aux champignons Shi-také  
- 30 euros -

### Filet de poisson

#### *Daurade ou Loup*

Snacké à la plancha, servi avec une chichoumeille et crème de poivron  
- 28 euros -

### Côte de Veau

Cuite à la plancha, jus de viande corsé et légumes de saison grillés  
- 30 euros -

### Saint-Jacques

Snacké à la plancha, servi avec son risotto à la betterave  
- 28 euros -

## Desserts - 11€ -

### Pavlova

Meringue en coque, sorbet clémentine et coulis de mangue

### Assiette de fromages

Sélection de fromages corses aux laits de chèvre et de brebis

### Le tout chocolat

Déclinaison de textures au chocolat

### Fondant au chocolat

Coeur coulant

### Croustillant au sésame

Banane flambée et mousse au chocolat blanc

### Sucette au Nutella

Accompagnée d'une crème vanille tonka et mandarine

## Glaces & Sorbets

- 1 Boule : 3.50€ - 2 Boules : 7€ -  
- 3 Boules : 10€ - 4 Boules 13€ -

### Glaces

Nucciola  
Cacahuètes  
Café  
Vanille

### Sorbets

Citron  
Mangue  
Fraise  
Chocolat  
Clémentine