

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DE 12H30 À 14H00
THE CHEF AND HIS TEAM SUGGEST YOU FROM 12.30PM TO 2.00PM


NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

-  **Gaspacho de carottes des sables et oranges de Lucciana, émulsion à la coriandre*** 14
Gaspacho of carrots and oranges from Lucciana with coriander emulsion*
- Salade Corsica : Chiffonnade de Prisuttu, allumettes de lonzu, olives, herbes du maquis, tomates locales et tomme de brebis** 27
Corsica Salad : Prisuttu chiffonnade, lonzu matchsticks, olives, maquis herbs, local tomatoes and sheep tomme
-  **Burrata, tomates colorées du pays confites à l'huile d'olive corse** 24
 Burrata, candied tomatoes preserved in corsican olive oil
- Salade Niçoise : Tomates mûres, poivrons, anchois, fèves, petits artichauts, olives noires, radis, thon naturel, œuf dur, basilic, cébettes et cœur de céleri** 24
Niçoise Salad : Ripe tomatoes, peppers, anchovy, fava beans, small artichokes, black olives, radishes, tuna, boiled egg, basil, green onions and celery hearts
-  **Ceviche de daurade et kiwis jaunes : Daurade coupée finement, kiwis jaunes, mangue en brunoise et sa marinade, coriandre et épices*** 18
Sea bream ceviche and yellow kiwis : Finely minced sea bream, yellow kiwis, mango in small dice and its marinade, coriander and spices*
- Alliance de melon et de Prisuttu, pistaches** 23
Salad with melon, Prisuttu and pistachio nuts

NOS PÂTES ET RISOTTOS

OUR PASTA AND RISOTTOS

-  **Risotto aux asperges vertes, Erynguis et parmesan*** 23
Risotto with green asparagus, Erynguis and parmesan*
-  **Risotto "Di Pesce" : Risotto aux fruits de mer** 27
Risotto "Di Pesce" : Risotto with seafood
- Mini penne "Giuseppe Coco" aux supions marinés, senteur de piment d'Espelette, tomates fraîches et olives*** 20
Mini penne « Giuseppe Coco » with marinated supions, scent of Espelette pepper, fresh tomatoes and olives*
- Linguine "Giuseppe Coco" all'amatriciana au basilic, sauce tomate aux fines herbes et Prosciutto*** 18
Linguines « Giuseppe Coco » all'amatriciana with basil, tomato sauce with fine herbs and Prosciutto*

RETOUR DU MARCHÉ

FROM THE MARKET

- Proposition du chef au détour des étals** 57
Entrée, Plat, Dessert*
Chef's daily suggestions
Starter, Main course, Dessert*



NOS GRILLADES

OUR GRILLED MEATS

POISSONS

FISHES

- Assiette de la mer, sauce vierge des îles : Retour du pêcheur, fruits de mer grillés, riz sauté, ratatouille*** 26
Grilled sea dish with virgin sauce of the islands : Grilled seafood and fish, sautéed rice and ratatouille*
- Brochettes de gambas sauce Satay, riz sauté et ratatouille** 32
Prawn brochettes in Satay sauce, sautéed rice and ratatouille
- Espadon rôti au citron vert, marinade de tomates aux fines herbes et huîtres concassées*** 29
Roasted swordfish with lime, marinade of tomatoes with herbs and crushed oysters*

VIANDES

MEATS

- Entrecôte de bœuf Angus grillée, condiments échalotes et Moutarde de Meaux** 39
Grilled Angus beef, shallot seasoning and Meaux mustard
- Poulet des Landes, pommes de terre rattes sautées au thym et au laurier et ratatouille*** 27
Landes chicken and sautéed potatoes with thyme and laurel leaf and ratatouille*
- Côte de veau sur la braise, Erynguis, ail des ours, pomme au four et ratatouille** 37
Braised veal chop, Erynguis, wood garlic, baked potatoes and ratatouille

LES GARNITURES

SIDES


- Viandes : pomme de terre au four fumée, ratatouille maison**
Poissons : riz sauté, ratatouille maison
Meat : smoked baked potato, homemade ratatouille
Fish : sautéed rice, homemade ratatouille

NOS GOURMANDISES

OUR DESSERTS

-  **Assortiment de fruits frais de saison découpés*** 12
 Assortment of fresh cut seasonal fruits*
- Pavlova de fraises de Bastelicaccia, ananas et combava, meringue, crème citron, assortiment de fruits de saison** 14
Pavlova with fresh strawberries from Bastelicaccia, pineapple and kaffir lime, meringue, lemon cream, assortment of seasonal fruits
- Profiteroles au chocolat Manjari grand cru de Madagascar : Pâte à choux, glace vanille Bourbon et chocolat coulant** 14
Manjari chocolate profiteroles grand cru from Madagascar : Puffs pastry, Bourbon vanilla ice cream and chocolate sauce
- Mousse chocolat au lait, Alunga grand cru de Côte d'Ivoire, caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées** 14
Alunga milk chocolate mousse grand cru from Ivory Coast, salted butter caramel and caramelized peanuts
- Baba au rhum et sa crème au citron vert*** 12
Baba with rum and lime cream*
-  **Crème brûlée : Crème vanille Bourbon, éclats de caramel*** 11
"Crème Brûlée" : Bourbon vanilla cream, caramel chips*
- Tarte du jour : Tarte du chef faite maison en entremets ou aux fruits de saison*** 11
Pie of the day : Chef's homemade pie in entremets or seasonal fruits*
- Nougat glacé aux fruits rouges : Crème glacée aux fruits confits, fruits secs et coulis de fruits rouges** 15
Iced nougat with red berries : Candied fruits and dried fruits ice cream, red berries coulis
-  **Assortiment de fromages corses : Fromages de brebis et de chèvre de nos producteurs locaux** 16
Corsican cheese assortment : Sheep and goat cheeses from our local producers

 Plats faibles en calories
Low calorie dishes

 Plats sans gluten / Gluten free dishes
Nous avons le plaisir de vous proposer du pain sans gluten sur demande
We are pleased to offer gluten-free bread on request

* Plats et desserts disponibles dans l'offre demi-pension
* Dishes and desserts available in the half-board offer
Prix nets en euros, taxes et services compris / Net prices in euros, taxes and services included