



Nous avons fait le choix avec Paul et l'ensemble de notre équipe de collaborer avec des artisans et des producteurs qui partagent la même philosophie que nous, tel que la qualité et le respect de notre terre.

Nous travaillons avec des producteurs insulaires et français afin de favoriser des circuits courts. Nos pêcheurs qui pratiquent la pêche éco responsable et les agriculteurs qui cultivent le Bio plutôt qu'une production de masse. Nous mettons tout en œuvre pour vous le faire partager.

Bonne dégustation

Le Chef Nikolaz Lecheviller

Primi Piati...

Deroù Pred

L'asperges et Morilles

38 €

Cuites dans un bouillon d'ail sauvage,

Mousseline d'épinards à l'ail des ours, jeunes pousses, gelée d'Asphodèles.

La Cotriade

46 €

Coques, Palourdes, couteaux, bulots cuits dans un bouillon de coquillages

au varech et feuille de citronnier, Kig a Farz au sarrasin

La Langoustine de Bonifacio

52 €

Fumées à la feuille de tabac, oignons de Roscoff caramélisés, jus de carapaces.

L'œuf Bio Corse

34 €

Le jaune crémeux, poireaux sauvages, brocciu passu fumé,

Écume au lait ribbot.

Di U Mare...

D'armor

Le Saint Pierre

51 €

Cuit au beurre salé, voile de vuleta, jus mousseux au gingembre Myoga breton
Citron noir, jeunes légumes.

La Baudroie

49 €

Mijotée dans une feuille de figuier, crabes bleus de l'étang de Diana,
Jus de crustacés, légumes rôtis au Kari Gosse.

Le Rouget

47 €

Doré à la flamme, poulpe grillé à la myrte, jus façon matelote,
Girolles et carottes nouvelles.

La Bouillabaisse

54 €

Saint Pierre, lotte, rouget, Gambero Rosso,
Pommes de terre croustillantes au safran Corse, jus de poissons de roche, rouille.

Poissons sauvages de méditerranée et de l'atlantique.

A Noscia Tarra...

D'arvor Hag Argoad

Le Veau Corse Bio

58 €

Travail autour du veau Corse, le filet mi-cuit,
Le quasi en tartare aux huitres de Diana, la poitrine confite,
Le ris doré à la boutargue, mousseline d'artichauts.

Le Boeuf

51 €

Filet de rumsteak race Jersiaise grillée au barbecue Komodo,
Pot au feu au poivre des gorilles, barbagian farci au paleron,
Mousse huile d'olive Oltremonti et fenouil.

Le Cochon

44 €

Côte cuite à la chaleur douce, mijoté de fèves et petits pois printaniers
Comme une barigoule.

L'Agneau fermier

46 €

Carré d'agneau fermier des Cévennes laqué, légumes glacés au jus.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises et corses.

Dolce Piace...

Douger

La Bretagne

26 €

Siphon sarrasin, tuile cacao, fleur de pommes confites au cidre
praliné noisette, sorbet Granny Smith

La Fraise

27 €

Gelée plein fruits, riz soufflé chocolat blanc, crémeux verveine
Confit fraise, réduction fraise népita, sorbet fraise verveine.

Le Chocolat sésame

27 €

Crèmeux chocolat de l'Opéra 70 %, praliné sésame, cigarette chocolat
Galet mousse chocolat, tuile croquante, glace Tahim.

Citron Meyer Corse Bio

26 €

Onctueux citron Meyer, sucre aneth, tube de meringue,
Réduction à l'huile d'olive Altrimontu Dolce aneth et citron,
Poudre d'olive, sorbet aneth citron.

Chariot de fromages Corse (chèvre et brebis)

26 €

Assortiment de fromages fermiers accompagnés de confiture

*Tous nos desserts demandent une attention particulière,
Il est préférable de les commander en début de repas*

Menu « Intuition » 95 €

Patience

Oeuf Bio Corse

*Le jaune crémeux, poireaux sauvages, brocciu passu fumé,
Écume au lait ribbot.*

&&&&&&&

Le Rouget

Doré à la flamme, vierge d'abricots

Légumes mijotés

Ou

Le Veau Corse Bio

Filet mi-cuit, jus aux herbes,

Mousseline d'artichauts et pommes de terre gratinées

&&&&&&&

La Bretagne

*Siphon sarrasin, tuile cacao, fleur de pommes confites au cidre
praliné noisette, sorbet Granny Smith*

Menu « Signature » 115 €

Patience

Oeuf Bio Corse

Le jaune crémeux, poireaux sauvages, brocciu passu fumé,
Écume au lait ribbot.

Ou

Asperges et Morilles

Cuites dans un bouillon d'ail sauvage,
Mousseline d'épinards à l'ail des ours, jeunes pousses, gelée d'Asphodèles

&&&&&&&

Le Rouget

Doré à la flamme, vierge d'abricots

Légumes mijotés

&&&&&&&

Le Veau Corse Bio

Filet mi-cuit, jus aux herbes,
Mousseline d'artichauts et pommes de terre gratinées

&&&&&&&

La Fraise

Gelée plein fruits, riz soufflé chocolat blanc, crémeux verveine
Confit fraise, réduction fraise népita, sorbet fraise verveine

Ou

Le Chocolat sésame

Crémeux chocolat de l'Opéra 70 %, praliné sésame, cigarette chocolat
Galet mousse chocolat, tuile croquante, glace Tahim.