



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »
- *Curnonsky*

Menu « Bib Gourmand »

Entrée/plat /dessert	<u>36€</u>
*Sélection des vins	<u>19€</u>

Menu « L'Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert	<u>44€</u>
*Sélection des vins	<u>23€</u>

Menu « Mía »

Menu 6 services concocté par le chef sur le moment	<u>49€</u>
*Sélection des vins	<u>27€</u>

Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de ♥
du chef...

Nos vins corses du Clos Culombu

Appellation corse Calvi

La famille Suzzoni vinifie ses vins de pères en fils depuis 1973 sur les communes de Lumiu et de Montegrosso (près de Calvi)

Le domaine cultive en agriculture biologique et assure actuellement sa transition en biodynamie.

Sur un sol granitique, le Niellucciu et le Sciaccarellu sont les cépages principalement cultivés sur l'ensemble du territoire dans l'élaboration des vins rouges et rosés. Le Vermentinu quant à lui, est le cépage roi des vins blancs insulaires.

Les vins blancs

Tribbiera 2018 – 100% Vermentinu – Nez floral et délicat, bouche saline 22€

Clos Culombu 2018 BIO – 100% Vermentinu - Nez puissant sur des notes de pamplemousse frais, d'orange sanguine et de poivre blanc. Bouche fraîche et gourmande, finale saline 32€

Les vins rosés

Clos Culombu 2018 BIO - 60% Sciaccarellu, 30% Niellucciu, 10% Cinsault - Nez explosif aux arômes de framboise, groseille et de poire pochée. La bouche est fraîche et sapide. 30€

Les vins rouges

Tribbiera 2017 - 60% Sciaccarellu, 30% Niellucciu, 10% Syrah - notes mentholées, de cire et de soupe de fraise 22€

Clos Culombu 2018 BIO - 60% Sciaccarellu, 20% Niellucciu, 10% Syrah, 10% Minustellu - Nez puissant sur la cerise, le cassis et la mûre, notes épicées de tabac et de poivre. La bouche est ample et ronde. 32€

Ribe Rosse 2016 BIO - 50% Niellucciu, 50% Sciaccarellu - nez puissant sur des notes de fruits noirs ainsi que sur des notes de tabac. La bouche est ronde et fraîche avec des tanins grenus. 48€

- * Ceviche de daurade royale, condiments poivrons et chorizo, tuile de pain, tomates cerises de la ferme Fourchette

- * Foie gras brûlé cuit au torchon et caille fumée, confit de raisins, focaccia, câpres et râpé de citron noir d'Iran

- ♥ * Duo de saumon gravlax et St Jacques en carpaccio, mangue, avocat
De la couleur ! De la couleur !

♥ * Saint Jacques rôties « comme une salade liégeoise »

* Cœur de ris de veau laqué au beurre fermier façon
vol au vent

* Aubergines à la bonifacienne

- ♥ * Porchetta croustillante et fondante de saison
- * Cabillaud cuit sur peau, cannelloni truffe et céleri confit
- * Volaille de Val Dieu farcie aux langoustines, spaghetti de courgettes et soupe aux herbes du jardin
- * Magret de canard de la ferme d'Artagnan, polenta frite, échalote confite, raisins et jus au cassis

* Tartine briochée façon « pain perdu », mirabelles confites au citron vert, amandes grillées et glace aux noix caramélisées



* Tartelette aux figues et crème mascarpone, pistaches, meringue et glace yaourt

* Gros macaron myrtille-yuzu

* Assortiment de desserts

* Fromages de la Crèmerie Saint Siméon (+5€)
Plateau selon le marché