



« 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€

- * Foie gras de canard cuit au torchon en croûte de noisettes, chutney aux pruneaux et brioche spéculoos
- * Tartare de thon rouge-soja-yuzu-sésame, quelques pickles, ananas confit et mousse wasabi
- *  Carpaccio de St Jacques, topinambours, travail de la poire et huile de truffe, sa rémoulade de céleri

- ♥ * Filet de pigeonneau à basse température, jus réduit clémentine et mandarine Napoléon, butternut et endive

- * Filet de sébaste cuit sur peau, crème de lard fumé, travail du panais et de la pancetta

- * Ris de veau croustillant et sa crème d'oignons, poireaux confits et brulés, semoule végétale

* Porchetta croustillante et fondante / truffe

♥ * Filet de biche de nos Ardennes / jus vin chaud

* Saumon / Saint Jacques / bisque safranée

* Sole entière / beurre / persil

Afin de garantir un maximum de fraîcheur et rester au plus proche de nos producteurs et de la saison, le chef a décidé de préparer ses accompagnements en fonction du marché

* Poire Belle-Hélène revisitée

* Tiramisu au café, macaron caramel beurre salé

♥ * Beignet au chocolat et fleur d'oranger, clémentine pochée

* Assortiment de desserts

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