

entrées / starters

| | |
|--|------|
| Consommé de « Bouille-Abaisse », version 2017 <i>Bouille-abaisse consommé, 2017 latest version</i> | 34 € |
| Spirale de tomates du pays au parmesan, gaspacho d'amande <i>Farm-fresh tomatoes with parmesan, almond gazpacho</i> | 35 € |
| Pastrami de veau corse, sucs aux favouilles, poulpe frit et coquillages <i>Corsican veal pastrami, green crab gravy, fried octopus and shellfish</i> | 38 € |
| Fraicheur de tourteau au citron-perles, jaunes d'œuf au caviar, lait fumé au thé <i>Chilled rock crab with lemon caviar, egg yolk with caviar, smoke milk tea</i> | 39 € |

plats / main courses

- | | |
|---|------|
| Retour de pêche, comme une « Pizz'mozza », courgette, pistaches et poutargue <i>Fisherman's catch served pizza-style, zucchini, pistachio and bottarga</i> | 51 € |
| Rouget de méditerranée, confit de poivrons rouges à la marjolaine <i>Mediterranean mullet, red bell pepper confit with marjoram</i> | 59 € |
| Ris de veau parfum verveine, pomme-ruban, jus de veau à la chicorée <i>Veal sweetbreads with verbena, apple ribbon, veal gravy with chicory</i> | 65 € |
| Homard européen cuit comme une daube, raviole d'artichauts <i>Daube of European lobster, artichoke ravioli</i> | 69 € |

Fromage et desserts / cheese and desserts

Framboises et rhubarbe au parfum de verveine, mousse de lait cru fermier 24 €
Raspberries and rhubarb flavoured with lemon verbena, farm-fresh milk mousse

Fraise à fraises 26 €
Strawberries galore

Chocolat Araguani, parfum d'ail noir, sorbet cacao 27 €
Araguani chocolate, black garlic flavouring, cocoa sorbet

Soufflé praliné, crème glacée noisettes-gingembre 28 €
Praline souffle, hazelnutt and ginger ice cream

Chariot de fromages affinés par Marie de la ferme Sainte-Marthe 24 €
Selection of mature cheeses from the Sainte-Marthe cheese farm