

LA CARTE DU RESTAURANT

(Ouvert tous les soirs de 19h30 à 21h30 - fermé le midi sauf le dimanche)

LES ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)

Le foie gras	25€
<i>Au Cap Corse Mattei, compotée d'oignons et pain d'épices</i>	
U Nustrale	23€
<i>Planche de prisuttu et beignets de fromage</i>	
L'oeuf mollet bio	16€
<i>Crème infusée au foin, girolles poêlées et copeaux de truffe</i>	
Le velouté de potimarron	12€
<i>Accompagné de croûtons à l'ail</i>	
U mare	16€
<i>Tempura de gambas, sauce cocktails et brochette de calamar et chorizo</i>	

LES PLATS

La souris d'agneau 450 grs	31€
<i>Confite, polenta crémeuse, petits légumes rôtis et jus de viande</i>	
Le filet de bœuf 400 grs	32€
<i>Fumé au foin, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et sauce au poivre blanc de Malabar</i>	
Les tagliatelle di Vitellu	21€
<i>Saucisse de veau et crème de champignons</i>	
Les linguine di Nuvola	20€
<i>Crème de poivron, straciatella et poudre d'olive noire</i>	
Le filet de poisson	28€
<i>Flan de courgette, légumes croquants et crème de petits pois</i>	
Le risotto di Mare	25€
<i>Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et écume de citron</i>	

LES DESSERTS

Tiramisu au café	9€
Paris Brest	11€
Tartelette aux deux chocolats	11€
<i>Fond de caramel au beurre salé, ganache au chocolat noir et chocolat au lait</i>	
Fiadone	8€
<i>Mousse à la mandarine et tuile au miel</i>	
Crème brûlée	9€
<i>À la fleur d'oranger</i>	