

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 <i>Au Cap Corse Mattei, compotée d'oignons et pain d'épices</i>	19€
U Nustrale <i>Planche de prisuttu et beignets de fromage</i>	23€
L'oeuf mollet bio <i>Crème infusée au foin, girolles poêlées et copeaux de truffe</i>	16€
Le velouté de topinambour <i>Accompagné de croûtons à l'ail</i>	12€
U mare <i>Tempura de calamar et gambas, mayonnaise pimentée maison</i>	16€

LES PLATS

La souris d'agneau 450 grs <i>Confite, polenta crémeuse, petits légumes rôtis et jus de viande</i>	31€
Le filet de bœuf 300 grs <i>Fumé au foin, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et sauce au poivre blanc de Malabar</i>	32€
La tagliata de Picahna Angus 400 grs <i>Pommes de terre, roquette, copeaux de parmesan et tomates cerise</i>	28€
Les tagliatelle de Vitellu <i>Saucisse de veau et crème de champignons</i>	21€
Les linguines di salmone	23€
La papillote de poisson <i>Filet de cabillaud et petits légumes croquants</i>	25€
Le risotto di Mare <i>Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et écume de citron</i>	25€

LES DESSERTS

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