

## Les Entrées

*Feuilleté aux amandes escargots au beurre persillé et concassé de tomates fraîches* **26€**

Os à moelle gratiné au basilic, tartare de filet de bœuf au soja et gingembre, pain toasté **30€**

Cappuccino de champignons à l'œuf parfait et truffe noire **24€**

## Les Plats

Soupe de poisson de Roche, pavé de Loup de méditerranée cuit sur la peau, pomme de terre fondante au safran Corse, petite baguette toastée, rouille et parmesan **38€**

Poulpe rôti aux épices, fine purée de brocolis, mousse légère au citron jaune **32€**

Filet de Bœuf\* cuit à la Plancha façon Rossini, mousse légère de pomme de terre et cœur de sucrine en salade **44€**

\*Origine France et UE

## Les Fromages

**Assiette de Fromages Corses et Sa Confiture de Figs 25€**

## Les Desserts

**Baba au Rhum à la crème légère 14€**

**Pavlova Pistache Amarena 14€**

**Comme un snickers 14€**

### Menu Enfant

**Steak Haché façon Bouchère ou Croustillant de Volaille**

**Et son Accompagnement**

**Dessert du Moment**

**25€**

**UNIQUEMENT LES SOIRS - DU MARDI AU SAMEDI - 19H00 – 21H30**

**ET LES DIMANCHES MIDIS**