

Carte du Déjeuner

*Cette nouvelle carte à dominante végétale a été
imaginée par Laurent Renard et Florence
Weis, chasseuse de plantes sauvages.*

*Un voyage initiatique du maquis à l'assiette qui
ravira les locavores*

Tourte aux herbes

The traditional Herb pie

Traditionnellement, cette tourte est réalisée avec des herbes du maquis au gré des saisons de blettes et poireaux sauvages, nepita et pissenlit associé ou non à du brocciu

24€

This pie is made with herbs from the maquis, depending on the season as chard and wild leek, nepita and dandelion, with or without brocciu

Velouté de légumes primeurs parfumé à l'ail triquètre et à la moutarde

Des champs perlé à l'huile de noix et noisette

22€

Green vegetables on velvet flavored with triqueter garlic and field mustard pearled with walnut oil and hazelnut

Omelette aux asperges sauvages et pousses de fragon, râpé de tomme du Domaine

18€

Wild asparagus and fragon shoots omelette, grated tomme cheese from our farm

Salade de jeunes pousses sauvages et fleurs du maquis, suprêmes d'orange sanguine et vinaigre Ottavi

20€

Young wild shoots salad and maqui's flowers, bloody orange supreme and Ottavi's vinegar

Ravioles farcies aux herbes sauvages et brocciu passu, jus à la sauge Et citron du jardin

28€

Ravioli stuffed with wild herbs and brocciu passu, sage and lemon juice

Légumes printaniers et herbes sauvages en verdure de blettes,
cardes au jus de viande et vinaigre de xérès 34€

Spring vegetables and wild herbs in chard greens, ribs in meat juice
sherry vinegar

Fenouil rôti, purée anisée aux fanes sauvages, jus aux palourdes
et aneth 32€

Roasted fennel, aniseed purée with wild leaves, clam and dill juice

Oignon farci aux légumes sauvages et herbes du maquis, consommé
caramélisé et brisures de pollen de fleurs 30€

Stuffed onion with wild vegetables and maquis herbs,
caramelized consommé and flower pollen chips

Pièce de bœuf d'exception, pommes de terre grenailles rôties
au thym et ail frais 80€

Piece of beef, roasted potatoes with thyme and fresh garlic

Nos fromages

Brocciu frais du Domaine Fresh Brocciu from the Estate	14€
Planche de fromages de nos bergers, confiture de figues Shepherd's cheese board and fig jam	16€

Nos desserts

Le crumble aux pommes, fraises et pécan The apple, strawberry and pecan crumble	16€
Le fiadonu traditionnel et sa crème citronnée Traditional fiadonu served with lemon cream	16€
La tarte fine au chocolat caramel et mousse grué Thin chocolate tart with caramel and cocoa nibs mousse	18€
La pavlova gourmande aux fruits rouges Red fruits gourmet pavlova	20€

Nos partenaires

Exploitation agricole du Domaine

Les légumes du potager, les herbes sauvages, les fleurs, l'agneau, le veau, le brocciu et les fromages de brebis.

Pascal Colombani

Les légumes bio et le miel production personnel

Poissons et crustacés

Pierre Paul Mattei

Maurice Piro

Coquillages

L'étang de Diane

Volailles fermières

Les volailles de la Signoria à Calvi

Noisette de Cervione

Alain Piras

Herbes et légumes sauvages

Florence Weis