



Notre carte Semi-gastronomique

Nos Entrées

*Tarte printanière aux herbes, salade de mesclun sauvage et râpée de brocciu passu,
coulis De Cresson* 36€

*Langoustines de la côte orientale juste raidies, ravioles de crustacés et petits pois,
consommé parfumé à la verveine et râpé de citron* 39€

*Déclinaison d'artichauts rôti aux feuilles de myrte, râpé de noisettes de Cervione,
pousses d'herbes et fleurs du maquis* 34€

*Carpaccio de courgettes, petit pois, fèves et broccio, vinaigrette à l'orange
sanguine et Nepita* 35€



Nos Poissons

Poisson de nos côtes, verdure de légumes printaniers à la vuletta, émulsion d'herbes et huiles de menthe 54€

Pétales de mérrou et aubergines confites cuites à la flamme, coulis herbacé à l'arroche maritime et jus de volaille 50€

Nos Viandes

Gigot d'agneau nustrale rôti, l'épaule confite en pastilla, rosace de légumes, sauce à la pietra et châtaignes 48€

Côte de veau de lait nustrale dorée au sautoir, poupeton de blettes au brocciu du Domaine et herbes du maquis, carde au jus de viande et vinaigre de xérès 58€

Suprême de volaille de la ferme Signoria rôti à la feuille de pélargonium citron Asperges vertes cuites à la braise, jus Corsé 56€



Nos fromages

Plateau de fromages de nos bergers, confiture de figue 16€

Brocciu frais du Domaine 18€

Nos desserts par Victoria SCHARFF

La douceur de la fraise et l'acidité de la rhubarbe 20€

Une rencontre réconfortante entre l'artichaut et le café 22€

Les agrumes en finesse aux herbes du maquis 18€



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

Phillippe Botti

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

Vinaigre

Francoise Ottavi