

# MENU

## ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

Os à moelle rôti au thym, chimichurri fumé	<b>10,00€</b>
Crevettes grillées à l'huile d'olive et cédrat, tartare de tomates	<b>10,00€</b>
Baba Ganoush aux herbes, tagliatelles de courgette et noisettes grillées	<b>9,00€</b>
Salade de coquillages, espuma de mer gingembre et citronnelle, asperges	<b>12,00€</b>
Croquant de poulpe servi en terre et mer avec sa pancetta, labneh aux herbes et pois chiches frits	<b>12,00€</b>
Buglidicce du Maradea	<b>8,00€</b>

## PLATS

Tentacule de poulpe rôti au thym, pico de gallo à la fraise, siphon de pomme de terre et tomate rôtie	<b>24,00€</b>
Bao de porc effiloché sauce ponzu, salade craquante & riz vinaigré	<b>20,00€</b>
Tartare de maigre aux agrumes, guacamole aux herbes et aguachile	<b>22,00€</b>
Pâtes à l'araignée de mer et beurre de sarriette fumé	<b>26,00€</b>
Tomahawk de Bœuf Irlandais, purée de pomme de terre, courgettes confites au four à bois et aïoli à l'ail noir	<b>70,00€</b>

## DESSERTS

Tiramisu	<b>12,00€</b>
Parfait glacé à la clémentine corse, chantilly et émulsion citron vert	<b>12,00€</b>
Coulant chocolat Valrhona à la noisette de Cervione et caramel de noisette	<b>12,00€</b>
Choux profiteroles et craquelin à la tonka, glace vanille et sauce chocolat Valrhona	<b>10,00€</b>
Glace Raugi : Crokito ; Sorbet ; Noisetier	<b>8,00€</b>

# CARTE DES VINS

## BLANC

### CORSE

Domaine Marquilliani Cuvée Blanc de Marquilliani - Aghione - 2024	<b>42,00€</b>
Domaine Inzaina Cuvée Coasina - Solaro - AOP Corse - 2024	<b>28,00€</b>
Domaine Mondange Cuvée Rocc'azura - AOP Vin de Corse - 2023	<b>36,00€</b>
Domaine Yves Leccia Cuvée YL - Patrimonio - IGP Ile de Beauté - 2024	<b>46,00€</b>
Domaine Brizi Cuvée Rialzu - Patrimonio - AOP Patrimonio - 2023	<b>39,00€</b>
Domaine Bertolozzi Cuvée Inghjo - Patrimonio - 2024	<b>27,00€</b>
Domaine Giudicelli Cuvée Patrimonio Blanc - Patrimonio - 2023	<b>70,00€</b>
Clos Canarelli Figari - AOP Corse Figari - 2024	<b>80,00€</b>
Domaine de Tanella Cuvée Suarte - Figari - AOP Corse Figari - 2022	<b>74,00€</b>
Domaine Pero Longo Cuvée Lion de Rocapina - Sartene - 2023	<b>50,00€</b>

### CONTINENT

Chateau Sainte Marguerite Cuvée Fantastique - AOP Côtes-de-Provence - 2022	<b>60,00€</b>
Domaine de Terres Blanches AOP Sancerre - 2023	<b>63,00€</b>

## ROSE

### CORSE

Domaine Marquilliani Cuvée Gris de Pauline - Aghione - 2024	<b>42,00€</b>
Domaine Mondange Cuvée Rocc'azura - AOP Vin de Corse - 2024	<b>30,00€</b>
Domaine Inzaina Cuvée Coasina - Solaro - AOP Corse - 2025	<b>28,00€</b>
Domaine Castellu di Baricci Sartène - AOP Corse Sartène - 2023	<b>32,00€</b>

### CONTINENT

Chateau Sainte Marguerite Cuvée Symphonie - AOP Côtes-de-Provence - 2024	<b>60,00€</b>
---	---------------

## ROUGE

### CORSE

Domaine Marquilliani Cuvée Rouge de Marquilliani - Aghione - 2024	<b>42,00€</b>
Domaine Brizi Cuvée Rialzu - Patrimonio - AOP Patrimonio - 2022	<b>39,00€</b>
Domaine Giudicelli Cuvée Patrimonio Rouge - Patrimonio - 2021	<b>70,00€</b>
Clos Paoli Cap Corse - AOP Coteaux du Cap Corse - 2023	<b>35,00€</b>
Domaine Buzzo Bunifazzu Cuvée Cian di fossi Bonifacio - IGP Ile de Beauté - 2021	<b>65,00€</b>
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte Cuvée Argentella - AOP Corse Calvi - 2023	<b>35,00€</b>
Clos Finidori Figari - AOP Corse Figari - 2023	<b>72,00€</b>
Domaine Pero Longo Cuvée Lion de Rocapina - Sartene - 2022	<b>50,00€</b>

### CONTINENT

Domaine de Terres Blanches AOP Sancerre - 2022	<b>63,00€</b>
Domaine Tardieu Laurent AOP Châteauneuf-du-Pape - 2021	<b>100,00€</b>

## CHAMPAGNE

Maison Baron de Rothschild Cuvée Concordia Brut <b>90,00€</b>   75cl <b>180,00€</b>   1,5L	
Maison Baron de Rothschild Cuvée Blanc de Blanc <b>110,00€</b>   75cl <b>220,00€</b>   1,5L	
Maison Baron de Rothschild Cuvée Rosé <b>140,00€</b>   75cl <b>280,00€</b>   1,5L	
Maison Perrier-Jouët Cuvée Blanc de Blanc	<b>180,00€</b>
Maison Perrier-Jouët Cuvée Rosé	<b>195,00€</b>
Maison Dom Pérignon Cuvée Vintage - 2013	<b>450,00€</b>