

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI - PROPOSITIONS DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert = 25 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 22 €
Plat = 18 €

FERME LE SAMEDI MIDI
BRUNCH LE DIMANCHE MIDI

LE SOIR - LA CARTE

Panisses maison, émulsion safran - 9€

Anchois de Cantabrie, huile d'olive au poivre blanc - 16€

Pizzetta, courgette grillée, mozzarella di Buffala, basilic - 11€

Charcuteries Corses de la maison Guidoni - 22€

Tempura de courgettes de Jean-Baptiste Anfosso, ajo blanco,
amande fumée - 14€

Coppa, Lonzu, Prisuttu

Melon glacé, pastèque, concombre, basilic pourpre - 13€

Sardine marinée, tomate cerise, pêche, piment doux - 14€

Aubergine confite, crème de cajou, vinaigrette au café - 12€

Fettuccine maison, poutargue, oignons confits, olives
taggiasche - 27€
Option végétarienne - 25€

Côtelette et selle d'agneau grillées, poivrons au barbecue,
menthe et piment - 32€

Poitrine de cochon croustillante, tomate laquée, harissa
maison, haricots coco - 26€

Poisson du moment à la braise, tapenade, fumet réduit, légumes de
Jean-Baptiste Anfosso - 34€
Pêche de ligne, poisson maturé par nos soins

Fromages affinés - 12€

Castel praliné noisette, sorbet citron Kalamansi - 12€

Tartelette abricot, caramel muscovado, abricot rôti, glace amande
grillée - 12€

Mouhallabié floral, pêche, sorbet figue de Solliès - 12€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur appétit
Plat - Dessert - Sirop - 18€