



## Le bistrot dans l'herbe

~ À Partager ~

**Prisuttu Porcu Nustrale 24 mois de chez Christian Benigni ~ 25€**

**Planche de Charcuterie Coppa, Saucisson, Prisuttu Christian Benigni ~ 29€**

C'est au-dessus de San Martinu di Lota que Christian Benigni élève ses cochons et fait sa charcuterie dans la plus grande tradition corse.

~ Pour Commencer ~

**Gaspacho de betterave pourpre et melon d'eau ~ 21€**

Betterave pleine terre en gaspacho garni de cubes de pastèque mi-séchées, filet de vinaigre de balsamique et pistaches torréfiées

**Carpaccio de pagre de ligne, courgettes au sésame et yuzu ponzu ~ 26€**

Pêche de *Petit Jo*, filet de pagre façon 'gravelax' servi en fines tranches marinées d'une huile de sésame torréfié, relevée au yuzu ponzu, courgette 'sel-sucre' du *Jardin de La Signoria*

**Premiers légumes de notre jardin cuits dans la braise, brocciu et cive sauvage ~ 23€**

Aubergine de *La Signoria* cuite en papillote dans la braise de notre barbecue, brocciu de la *Bergerie de Frassigna* et pesto de cive sauvage, retour de la cueillette de Florence Weis

~ Les Plats ~

**Bouillabaisse 'aziminu' de poisson de nos roches ~ 35€**

La bouillabaisse corse garnie de rascasse, lotte et saint-pierre

**Tentacule de poulpe sur le grill, laqué au soja et riz vinaigré ~ 34€**

Poulpe snacké, laqué au soja, riz japonais Sasanishiki de Miyagi vinaigré, coriandre et gingembre pickles

**Cocotte de ragoût de veau corse aux olives et tagliatelles ~ 32€**

En cocotte, le traditionnel ragoût de veau préparé aux olives et tagliatelles

**Côte de cochon Nustrale de Clément Tolaini grillée au barbecue ~ 38€**

Ratatouille compotée 3 heures au chaudron

Prix net en euros

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

~ Les Fromages ~

**La sélection de fromages corses ~ 22€**

Fromages fermiers de Balagne affinés

~ Pour Finir ~

**Fiadone au brocciu AOP ~ 20€**

Pour ce dessert emblématique corse, notre chef pâtissier Valentin Mifort a sélectionné le brocciu de Sandrine Schaeffer

**Vacherin aux fraises et menthe sauvage ~ 20€**

Les premières fraises de Diogo Ribeiro au *Potager de la Signoria* et menthe sauvage de la cueillette de Florence Weis

**Sorbets et crèmes glacées artisanales de Pierre Geronimi ~ 2 boules 16€ ~ 3 boules 20€**

A Sagone, Pierre Geronimi transforme les saveurs corses en crème glacées et sorbet. Il célèbre par ses goûts décalés et identitaires, les saveurs de l'Île.

Le Bistrot dans l'herbe est ouvert tous les jours.

Déjeuner à partir de 12h00.

Dîner à partir de 19h00.

La cuisine corse trouve son essence dans les trésors de son terroir, une cuisine pensée autour d'artisans de l'Île qui nous apportent le meilleur de la saison grâce à leur exigence et leur savoir-faire.

Nous vous invitons à savourer un moment authentique, tel que nous aimons les partager ici.



Johanna Soton ~ Fromagerie *Fiore di Latte* / Sandrine Schaeffer ~ Bergerie de Frassigna  
Stéphane Shintu ~ Fromagerie de Pelliciani / Clément Tolaini ~ Éleveur de veau à Lento  
Paul-François Santoni ~ Éleveur porcin à Olmeto, *Domaine Baroncia*  
Marc Mugnier ~ *Les Volailles de la Signoria* / Christian Benigni ~ Charcuterie *E Scopelle*  
Joseph Ricco ~ « Petit Jo » Pêcheur à Calvi / Simon Perrin ~ Boulangerie *L'Amadeus*  
Pascal Colombani ~ *Cash Primeur* Légumes Corses / Diogo Ribeiro ~ *Jardin de la Signoria*  
Florence Weis ~ Cueilleuse d'herbes sauvages / Adam Handler ~ Apiculteur à Calenzana  
Félicien Luciani ~ Huile d'olive, médaille d'or mondial au NYIOCC

Prix net en euros

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.