



Menu en cinq temps /140 euros

Accord mets et vins 5 verres de 8cl / 65 euros

### Sonate gourmande du Cismonte

Prémices salées

### L'ail triquètre des près de Balagne

Crème d'ail triquètre sauvage aérée, jaune de poule 65° infusé au dashi bonito

### Le saint-pierre de Joseph Ricco

Filet de saint-pierre de ligne de « Petit Jo », cuit doucement en meunière, asperges sauvages de Florence Weis fumées en écorce d'arbres au barbecue, beurre de cive sauvage

### Le veau de Clément Tolaini

Le veau rôti puis enfumé au bois d'immortelle, céleri contisé au zeste de cédrat confit

### Népita sauvage

Lacté végétal, infusion glacée de népita, quelques feuilles cristallisées

### Le miel d'Adam Handler

Lacté onctueux au miel du maquis d'Adam Handler et vanille bourbon. Crème glacée infusée de foin et fève de tonka

### Mignardises

Coffret sucré aux senteurs d'ici  
La cave à chocolat-tabac

Sélection de fromages de Balagne / 22 euros

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.



**Menu en sept temps / 190 euros**

**Accord mets et vins 7 verres de 8cl / 89 euros**

**Sonate gourmande du Cismonte**

Prémices salées

**L'ail triquètre des près de Balagne**

Crème d'ail triquètre sauvage aérée, jaune de poule 65° infusé au dashi bonito

**Les asperges sauvages de Florence Weis**

Les asperges vertes fumées en écorce d'arbres au barbecue, sabayon d'oseille juste voilé au lard de cochon nustral

**Langouste de Joseph Ricco**

Cappelini de langouste en fricassée dans son jus de tête réduit, râpé de boutargue

**L'aziminu**

Réinterprétation de la bouillabaisse corse aux poissons de roche de nos côtes servit en deux temps

**Le veau de Clément Tolaini**

Le veau rôti puis enfumé au bois d'immortelle, céleri contisé au zeste de cédrat confit

**Népita sauvage**

Lacté végétal, infusion glacée de népita, quelques feuilles cristallisées

**L'huile d'olive de Félicien Luciani**

Ganache au chocolat grands crus de Guanaja tiédi, terre d'olive arrosée d'un filet d'huile d'olive dite *fruitée noire à l'ancienne* de Félicien Luciani  
(médaille d'or au concours mondial CAT NYIOCC 2023 à Nex-York)

**Mignardises**

Coffret sucré aux senteurs d'ici  
La cave à chocolat-tabac

**Sélection de fromages de Balagne / 22 euros**

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.