



Le Chef Samuel Neveu vous invite à découvrir notre
sélection de produits Corses en provenance
de petits producteurs et fermiers locaux.

Lumbrane, apiculteur (miel AOP), Thierry Bras-Florek
Lumio

A Merula, oléiculteur, François Adreani,
Folelli

Clos Calvese, agricultrice, Florence Tapias et Palma Pons,
Calvi

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini,
Calenzana

Ottavi, Antoine Ottavi, fromager/affineur,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Potager de la Signoria, agriculteurs, Diogo & ribeiro,
Calvi

Boucherie Sainata, Antonin Leca
Calvi

ENTRE MAQUIS & MÉDITERRANÉE

Canapés

Mise en bouche

Crabe bleu, Céleri & Ail noir

ou

Gambero Rosso, Fenouil & Agrume

Le Mérou de nos côtes

ou

Le Pagre de Méditerranée

Le Veau Corse

ou

Le Pigeon

Le Boeuf Wagyu Japonais (supplément 30€)

Plateau de fromages affinés Corse

Pré dessert

La Poire, Vanille & Gingembre

ou

La Framboise & Pistache

MENU INITIATION

Entrée, plat et dessert

EN 3 SERVICES

95 €
par personne

MENU DÉCOUVERTE

1ère entrée, 2ème entrée, poisson, viande,
fromage ou dessert

EN 5 SERVICES

125 €
par personne

MENU EXPÉRIENCE

1ère entrée, 2ème entrée, 1er poisson,
2ème poisson, viande, fromage et dessert

EN 7 SERVICES

155 €
par personne

BETWEEN THE MAQUIS & THE MEDITERRANEAN

Canapés

Mise en bouche

Blue crab, Celery & Black garlic

or

Gambero Rosso, Fennel & Citrus

Locally Caught Grouper

or

Mediterranean Red Porgy

Corsican Veal

or

Pigeon

or

Japanese Wagyu Beef (€30 supplement)

Selection of Aged Corsican Cheeses

Pre dessert

Pear, Vanilla & Ginger

or

Cherry & Verbena

INITIATION MENU

Starter, Main Course and Dessert

3 COURSES

95€
per person

DISCOVERY MENU

First Starter, Second Starter, Fish Course,
Meat Course, Cheese or Dessert

5 COURSES

125€
per person

EXPERIENCE MENU

First Starter, Second Starter, First Fish Course, Second
Fish Course, Meat Course, Cheese and Dessert

7 COURSES

155€
per person