



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

CARTE DU DINER

PER CUMINCIÀ

Huîtres N°3 <i>Citron et Vinaigre à l'échalote</i>	<i>par six / 18€</i> <i>par douze / 36€</i>
Tataki de Boeuf <i>Crème de Cacahuète et Furikaké</i>	26€
Tartare de Dorade <i>Vinaigrette de Kalamnsi, Salade de Fenouil et Roquette</i>	28€
Planche de charcuterie Corse <i>"L'Azianna"</i>	26€
Terrine de foie gras mi-cuit & compote de nectarine <i>A la liqueur de myrte</i>	32€
Pinsa aux légumes grillés	18€
Pinsa straciatella & mortadella	21€
Aubergine à la Parmesane	22 €

U M A R E

Le Loup rôti en Portefeuille <i>Concassé de Tomate Coeur de Boeuf, Caviar d'aubergine et Huile d'holive</i>	39€
Cameron's grillés (300gr) aux Herbes du Maquis <i>Légumes grillés et sauce Chimichuri</i>	48€
Linguine alle Vongole <i>Linguine aux Palourdes, Tomates cerises et Herbes fraîches</i>	32€
Poisson grillé (entier, à partager) <i>Pêche du jour, Sauce vierge et Légumes de saison grillés</i>	100g / 16€
Homard ou Langouste <i>Uniquement sur réservation préalable</i>	100g / 16€ 100g / 21€

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

A TERRA

Côte de Veau Corse grillée aux Herbes du Maquis 45€
Garniture au choix, jus de veau réduit

Côte de Boeuf grillée (environ 1,1kg) 110€
Pommes de terre sautées en persillade, Légumes grillés, jus de boeuf réduit

Filet de Boeuf Charolais 42€
Rôti au Thym, Jus de boeuf réduit, Garniture au choix

Wagyu Japonais, 150gr 70€
Garniture au choix

Entrecôte Black Angus, 300gr 52€
Garniture au choix

Les garnitures :

Pleurotte en persillade
Pommes de terre sautées
Légumes grillés

Garniture en supplément 8€

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

PER FINISCE

Chariot de Fromages <i>Assortiment de fromages corses et du continent</i>	24€
Fondant Chocolat <i>Coeur Praliné, glace Vanille</i>	16€
Omelette Norvégienne <i>Glace à la vanille, sorbet à la fraise, meringue italienne, flambée à la népita</i>	16€
Carpaccio d'ananas <i>Sirop à la verveine, glace à la passion</i>	16€
Le Tiramisu <i>A Notre Façon..</i>	16€



Chef Samuel Neveu invites you to discover
our selection of Corsican dishes
from small local producers and farmers.

Lumbrane, honey beekeeper AOP, Thierry Bras Florek,
Lumio

A Merula, olive producer, François Adreani,
Folelli

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

Aziana, corsican charcuterie, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Orsini, homemade jam, Domaine Orsini,
Calenzana

Ottavi, cheese maker and refiner, Antoine Ottavi,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

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

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

DINNER MENU

TO BEGIN

Diana N°3	six pieces / 18€
Lemon and shallot dressing	twelve pieces / 36€
Seared Beef Tataki	
Peanut cream with furikake	26€
Sea Bream Tartare	28€
Kalamansi dressing, fennel and rocket salad	
Corsican Artisan Cured Meats Board "L'Azianna"	26€
Semi-Cooked Foie Gras Terrine	
Nectarine Compote with Myrtle Liqueur	32€
Grilled Vegetable Pinsa	18€
Stracciatella & Mortadella Pinsa	21€
Eggplant Parmigiana	22€

FROM THE SEA

Roasted wolf-fish	39€
with cœur de bœuf tomatoes, eggplant caviar and olive oil	
Grilled prawns, about 300g,	48€
with wild herbs, grilled vegetables and chimichurri sauce	
Linguine tossed with clams, cherry tomatoes and fresh herbs	38€
Shared whole grilled fish	100g / 16€
Daily catch, light dressing and grilled seasonal vegetables	
Spiny lobster or Lobster available by request	100g / 16€ 100g / 21€

Net prices in euros, including VAT – Service included

Origin of the meats : Europe

DINNER MENU

FROM THE LAND

Grilled Corsican Veal Chop with Maquis Herbs <i>Side Dish of Your Choice & reduced veal jus</i>	45€
Grilled Beef Rib (for sharing) <i>Parsley sautéed potatoes, grilled vegetables, reduced beef jus</i>	110€ for two
Charolais Beef Fillet <i>Thyme roasted, reduced beef jus, side dish of your choice</i>	42€
Japanese Wagyu, 150g <i>Garnish of your choice</i>	70€
Black Angus Ribeye Steak, 300g <i>Garnish of your choice</i>	52€
Side Dishes: <i>Parsley sautéed potatoes, mashed potatoes, grilled vegetables</i>	
<i>Extra Side Dish</i>	8€

Net prices in euros, including VAT – Service included

Origin of the meats : Europe

DINNER MENU

TO FINISH

Cheese Trolley <i>A Selection of Matured Corsican & Continental Cheeses</i>	24 €
Chocolate Fondant <i>Praliné center, vanilla ice cream</i>	16 €
Baked Alaska <i>Vanilla Ice Cream, Strawberry Sorbet, Italian Meringue, Flambéed with Nepita Liqueur</i>	16 €
Pineapple Carpaccio <i>Verbena Syrup, Passion Fruit Ice Cream</i>	16 €
Tiramisu <i>Our own way...</i>	16 €