

La carte fraîcheur

◆ À PARTAGER / TO SHARE ◆

- 15 € **Croque-Monsieur, fromage de brebis, jambon blanc**
Croque-Monsieur, sheep's cheese, cooked ham
- 23 € **Planche de charcuterie Corse et d'ici, pain grillé, champignon au vinaigre**
A platter of Corsican and local charcuterie, toasted bread, and pickled mushrooms

◆ POUR SUIVRE / MAIN COURSES ◆

- 18 € **Carpaccio de Brésaola, Parmesan, tomate cerise jaune confite, tapenade noire**
Beef Bresaola carpaccio, Parmesan, candied yellow cherry tomatoes, black tapenade
- 17 € **Calisson de chèvre frais, tomate green zébra, crumble à la coriandre**
Fresh goat's cheese calisson, green zebra tomatoes, coriander crumble
- 18 € **Burrata des Pouilles, tomate de couleur, Parmesan, pesto-roquette**
Apulian burrata, mixed tomatoes, Parmesan, rocket pesto
- 20 € **Gravlax de saumon à l'aneth, cacahuète, pastèque à la passion**
Dill-cured salmon gravlax, peanuts, passion fruit watermelon
- 24 € **Tartare de bœuf tradition, pomme grenaille, sucrine**
Traditional beef tartare, baby potatoes, sucrine lettuce
- 27 € **Tartare de thon rouge, soja, sésame, combava, mangue, chou blanc**
Bluefin tuna tartare, soya, sesame, kaffir lime, mango and white cabbage
- 24 € **Grande salade César, poulet, œuf de caille, parmesan, croûton, tomate**
Large Caesar salad, chicken, quail's egg, Parmesan, croutons, tomato

◆ GOURMANDISES / DESSERTS ◆

- 15 € **Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs, gelée de thym**
Selection of three local cheeses, thyme jelly
- 12 € **Parfait glacé au fruit confits, abricot de Provence, romarin**
Fruit parfait with candied fruit, Provençal apricot, rosemary
- 15 € **Fraîcheur de fruits frais de saison**
Fresh seasonal fruit
- 12 € **Comme un citron, marmelade d'agrumes**
Like a lemon, citrus marmalade
- 12 € **Crèmeux chocolat noir, glace au chocolat, sauce cacao**
Dark chocolate cream, chocolate ice cream, cocoa sauce

Les prix sont nets et le service compris. Origine des viandes : France et Italie / *Truffe Aestivum.

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire
Prices are net and include service. Meat origin: France and Italy / *Aestivum truffle.

"Our dishes are prepared using fresh, seasonal produce. To ensure the highest quality and depending on availability, we reserve the right to alter the ingredients, and we would be grateful if you could inform us of any allergies or dietary restrictions."